

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Gavi (it)
-----------

Cortese di Gavi (it)
----------------------

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta
---

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

4. Vino spumante
------------------

8. Vino frizzante
-------------------

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### GAVI D.O.C.G. Tranquillo

###### Breve descrizione testuale

-colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
-odore: caratteristico, delicato;  
-sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.  
Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

###### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
---	--

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
---	--

Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido
------------------------	---

	tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**GAVI D.O.C.G. Frizzante**

<i>Breve descrizione testuale</i>
-colore: giallo paglierino più o meno intenso; -odore: caratteristico, delicato; -sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol. Estratto non riduttore minimo:15 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**GAVI D.O.C.G. Spumante**

<i>Breve descrizione testuale</i>
-colore: giallo paglierino più o meno intenso; -odore: caratteristico, delicato; -sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry gradevole, di gusto fresco ed armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol. Estratto non riduttore minimo:15 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**GAVI D.O.C.G. Riserva**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>-colore: giallo paglierino più o meno intenso;            -odore: caratteristico, delicato;            -sapore: gradevole, di gusto fresco ed armonico.            Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.            Estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	6 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**GAVI D.O.C.G. Riserva Spumante Metodo Classico**

*Breve descrizione testuale*

-colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 -odore: caratteristico, delicato;  
 -sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry gradevole, di gusto fresco ed armonico.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.  
 Estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

*Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	6 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche essenziali**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****GAVI D.O.C.G. Tranquillo, Frizzante, Spumante**

<i>Resa massima:</i>
9,500 chilogrammi di uve per ettaro

**GAVI D.O.C.G. Tranquillo, Frizzante, Spumante**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

66,50 ettoltri per ettaro
---------------------------

**GAVI D.O.C.G. Vigna**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

8,500 chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------------

**GAVI D.O.C.G. Vigna**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

59,50 ettoltri per ettaro
---------------------------

**GAVI D.O.C.G. Riserva e Riserva Spumante M.C.**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

6,500 chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------------

**GAVI D.O.C.G. Riserva e Riserva Spumante M.C.**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

45,50 ettoltri per ettaro
---------------------------

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve atte a Gavi docg ricade nella Regione Piemonte e comprende in tutto o in parte il territorio di 11 comuni della provincia di Alessandria: parte del comune di Novi Ligure e di Serravalle Scrivia, l'intero territorio del comune di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, parte del comune di Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Pasturana e Tassarolo.
--

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

* CORTESE B. (MAIN)
---------------------

**7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI****GAVI D.O.C.G.**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Il Cortese di Gavi è un vitigno autoctono di millenario stanziamento in zona, da cui deriva un adattamento plurisecolare al terreno e al clima. L'orografia collinare, l'esposizione nordovest sudest e la pendenza costituiscono l'ambiente ideale per il Cortese, arricchito di sfumature dall'alternanza di marne bianche argillose e suoli bruni a frangipan. Il vento "marino" dona al vino note agrumate e il tipico sentore di mandorla, che nel tempo lascia spazio a toni minerali. Le tradizionali forme di allevamento e le basse rese conferiscono ai vini vigore e complessità. Vino della corte genovese, il Gavi ha affinato nei secoli la sua vocazione alla qualità e all'eleganza.

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

### GAVI DOCG

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione unionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e " Riserva Spumante metodo classico " devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.	

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA DEL GAVI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario per la tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alla Denominazione Gavi. Le aziende aderenti al Consorzio sono 202: 1 cantina cooperativa con 95 soci conferitori di uve; 31 produttori di uve; 4 produttori-vinificatori; 2 vinificatori-imbottiglieri; 48 produttori-vinificatori-imbottiglieri e 21 imbottiglieri.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	27 Vico Bassani Conte Zerbo 15066 Gavi Italia
<i>Telefono:</i>	39 0143 645068

<i>Fax:</i>	39 0143 682814
<i>e-mail:</i>	info@consorziogavi.com

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XXSettembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elen a.piva@regione.piemonte.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-



	064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+3906-45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

**b. Punto b)**

Riserva

**4. Zona NUTS**

ITC18	Alessandria
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

**6. DOCUMENTAZIONE**

**a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Gavi o Cortese di Gavi.doc

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	DM 29.07.1998 - Riconoscimento DOCG Gavi.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 29.07.1998
<i>Nome del documento:</i>	DPR 26.06.1974 - Riconoscimento DOC Gavi.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 26.06.1974

**c. Altri documenti:**

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14.06.2012

**d. Mappe della zona delimitata**

--

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---