

Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Corrigendum_of_PDO_PGI

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Rettifica al disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

La rettifica concerne esclusivamente il reinserimento al comma 5 dell'art.8 del disciplinare di un paragrafo già previsto dal preesistente disciplinare di produzione (così come modificato con il DM 30/09/2010 richiamato in epigrafe al disciplinare consolidato) ed erroneamente omissivo in fase di consolidamento dello stesso disciplinare. In particolare, trattasi di reinserire una specifica condizione per l'utilizzo in etichettatura della menzione "vigna".

Inoltre vengono aggiornati i riferimenti relativi al richiedente che pur restando lo stesso Consorzio ha cambiato in parte il nome in quanto rappresenta più DO ed è stato riconosciuto dal Ministero ai sensi del Dlvo 61/2010 art. 17 comma 1 e 4

II. DOCUMENTO UNICO

1. NOME/I DA REGISTRARE

Barolo (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

Barolo anche riserva e con menzione geografica aggiuntiva e/o vigna

Il Vino Barolo Dop è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve Nebbiolo. Vitigno molto diffuso nel Sud del Piemonte dove trova il suo habitat naturale ed esprime al meglio le sue caratteristiche.

Colore: rosso granato;

Odore: intenso e caratteristico;

Sapore: asciutto, pieno armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

b. Rese massime:

Barolo e Barolo riserva anche con menzione geografica aggiuntiva

56 ettoltri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

Il vino a Dop Barolo è prodotto nell'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi ricadenti nella provincia di Cuneo.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Nebbiolo N.

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Barolo

Il Nebbiolo viene coltivato nella zona del Barolo da tempo immemorabile, ma è grazie alla caparbietà di Camillo Benso conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, che si cominciò a produrre il vino con il nome Barolo, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti d'Europa. La particolare composizione dei suoli di Langa, caratterizzati

dall'alternanza di marne e tufo, è dovuta alla loro particolare formazione avvenuta circa 7 milioni di anni fa grazie al progressivo ritirarsi del mare Padano. Questa struttura geologica è ideale per la coltura del Nebbiolo che si può esprimere al meglio, donando vini strutturati, corposi e longevi.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Quadro di riferimento giuridico:

Tipo di condizione supplementare:

Descrizione della condizione:

10. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>; <http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/barolo.pdf>