

| |
|------------------------------------------------------------|
| Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico |
|------------------------------------------------------------|

I. NOME/I DA REGISTRARE

| |
|----------------|
| Gattinara (it) |
|----------------|

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i> | CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI ALTO PIEMONTE |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Consorzio Volontario di tutela , ai sensi della legge 164 del 10/02/1992 . E' composto da 90 soci tra viticoli , aziende vitivinicole ed imbottiglieratori . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle province di Novara , Vercelli e Biella. |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | 21 roma 28074 Ghemme Italia |
| <i>Telefono:</i> | 0039 (0) 163 841750 |
| <i>Fax:</i> | 0039 (0) 163 841750 |
| <i>e-mail:</i> | info@consnebbiolialtop.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------|-----------------------------------------------|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | DOCG Gattinara - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 07.06.2010 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Gattinara (it) |
| <i>Termine/i equivalente/i:</i> | |
| <i>Denominazione tradizionalmente usata:</i> | No |
| <i>Base giuridica per la trasmissione:</i> | Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007 |
| <i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i> | Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009 |
| <i>Tipo di indicazione geografica:</i> | DOP - Denominazione di origine protetta |

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Gattinara anche con indicazione vigna**

| |
|------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.; |
| acidità totale minima: 4,5 g/l; |
| estratto non riduttore minimo: 20 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| colore: rosso granato con leggere sfumature aranciato; |
| odore: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola; |
| sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo; |

Gattinara Riserva anche con indicazione vigna

| |
|------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % Vol.; |
| acidità totale minima: 5 g/l; |
| estratto non riduttore minimo: 22 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| colore: rosso granato tendente all'aranciato; |

odore: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Gattinara e Gattinara Riserva

| |
|--------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| resa uva 8 t/ha - resa vino 52 hl/ha |

Gattinara e Gattinara Riserva con menzione vigna

| |
|--------------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| resa uva 7,20 t/ha - resa vino 46,80 hl/ha |

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Vercelli: Intero territorio del Comune di Gattinara

a. Zona NUTS

| | |
|-------|------------|
| ITC12 | Vercelli |
| ITC1 | Piemonte |
| ITC | NORD-OVEST |
| IT | ITALIA |

b. Mappe della zona delimitata

| | |
|--------------------------|---|
| Numero di mappe allegata | 0 |
|--------------------------|---|

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

| |
|-------------|
| NEBBIOLO N. |
|-------------|

| |
|--------------|
| VESPOLINA N. |
|--------------|

| |
|-------------|
| UVA RARA N. |
|-------------|

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|--|
| |
|--|

c. Altre varietà

| |
|--|
| |
|--|

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Gattinara

Informazioni sulla zona geografica:

Gattinara è situata nel Territorio dell' Alto Piemonte ,ai piedi del Monte Rosa, nell'etremo nord-est della Regione. Il territorio nel quale il vitigno "Nebbiolo " trova uno straordinario luogo di elezione. I vigneti si sviluppano lunga una lunga collinare dietro al centro abitato .
 La coltura della vite venne introdotta durante l'Impero di Augusto , ma la vite era già conosciuta prima della dominazione Romana e , si ritiene fosse già praticata dai residenti Liguri . I sistemi di allevamento soprattutto a Guyot , con basse rese hanno da sempre privilegiato la qualità ed i lunghi invecchiamenti.

Informazioni sul prodotto:

Il territorio è composto da una serie di colline ,con la composizione mineralogica dell'arco Alpino da cui si originarono, con esposizione ovest- sud-ovest e da un

promontorio roccioso irregolare ad est che supera i 500 metri di altitudine e che protegge dai venti montani. Il sottosuolo è di origine vulcanica ,con una ricchezza immensa di minerali di origine magmatica come porfidi e graniti ed abbondanza di potassio , magnesio e ferro.

Legame causale:

La vite è sempre stata il perno dell'economia locale , le testimonianze molteplici lo confermano . Già nel 1378 si esportava vino e nel 1525 , Mercurino di Gattinara donava alle Corti Europee botti di vino locale.

Nel 1872 il Governo istituiva a Gattinara la Regia Stazione Enologica Sperimentale ,con scuola Enologica , vigneti ,Cantina Sperimentale e Stazione Metereologica ,

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <i>Quadro di riferimento giuridico:</i> | Nella legislazione nazionale |
| <i>Tipo di condizione supplementare:</i> | Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |
| <i>Descrizione della condizione:</i> | |
| <p>“Gattinara” e “Gattinara” riserva vitigno Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Uva Rara ,purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale .</p> | |

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|--------------------------|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 DM 02.11.2010 |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 DLgs 61/2010 |

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

| | |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome dell'intermediario</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali |
| <i>Indirizzo:</i> | 20 xx settembre 00187 roma Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029 |
| <i>Fax:</i> | +39-0646656133 |
| <i>e-mail:</i> | SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it |

2. 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 , elena.piva@regione.piemonte.it |

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Link:</i> | http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/gattinara.pdf |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Gattinara