

Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Verona (it)
Veronese (it)
Provincia di Verona (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione del Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110, Via Torino, 30172 Mestre-Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041 279.5575/5525/5403
<i>Fax:</i>	+39 041.2795575
<i>e-mail:</i>	tutela.prodottiquality@regione.veneto.it,agro alimentare@regione.veneto.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Verona o Provincia di Verona o Veronese - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 12.12.2010 -Verona o Provincia di Verona o Veronese
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Verona (it) / Veronese (it) / Provincia di Verona (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bianco, Bianco frizzante, anche con specificazione del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi, fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore che, a seconda dei vitigni, può essere da giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, a giallo intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso, derivante dal vitigno. Al sapore risultano asciutti e armonici, presentano una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con specificazione del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale

minimo 9,50 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

I vini rossi presentano un colore dal rosso rubino al rosso granato. All'olfatto risultano intensi, e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi di frutta rossa più o meno matura. Al sapore sono da amabili e morbidi ad asciutti e intensi con una eccellente sapidità.

Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno

Caratteristiche analitiche:

I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

Essi si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso; presentano profumi fruttati, nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente amabile o asciutto, sapido e con un buon equilibrio.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Garganega, Tai, Trebbiano,

Cabernet Sauvignon, Corvina, Merlot, Corvinone, Teroldego.*Resa massima:*

uva/ha 25 t
vino/ha: 200 hl

Syrah*Resa massima:*

uva/ha 15 t
vino/ha: 120 hl

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Sauvignon, Cabernet franc, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Oseleta, Carménère, Rebo, Rossignola, Petit Verdot.*Resa massima:*

uva/ha 19 t
vino/ha: 152 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Verona.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
GARGANEGA B.
CORVINA N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO DI SOAVE B.
SAUVIGNON B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Oseleta N
Goldtraminer B
Gosen N
Rossignola N
Tocai Friulano B
Corvinone N
Teroldego N
Rebo N
Petit Verdot N
Carmenere N
Syrah N
Sennen N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'area di produzione dei vini IGT «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» si estende nell'intera provincia di Verona e copre l'intera fascia pedemontana, estendendosi dal lago di Garda a ovest fino alla provincia di Vicenza a est. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura, possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Provincia di Verona, dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello "Mediterraneo".

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli della Provincia di Verona sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da basalti e da depositi morenici e fluviali anche di origine vulcanica che determinano un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e durante la fase di maturazione dell'uva.

Fattori umani e storici

Le prime coltivazioni della «*Vitis vinifera L.*», si attribuiscono alla civiltà paleoveneta o a quella etrusco-retica che fiorì tra il VII e il V secolo a.C. e che persistette durante la dominazione romana nell'attuale Provincia di Verona, nel «Pagus Arusnatum».

La tradizione vitivinicola della provincia di Verona, testimoniata anche da illustri DOC e DOCG che testimoniano la vocazionalità vitivinicola della zona, si conferma anche nei vigneti e nelle cantine della IGT «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» dove, accanto a vitigni storici e autoctoni come Garganega e Trebbiano di Soave per i bianchi e Corvina, Corvinone, Oseleta e Rossignola per i rossi, si coltivano anche quelli internazionali che qui hanno trovato ottime condizioni di clima e di terreno.

L'indicazione geografica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese», è utilizzata in modo continuato dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l'attuale disciplinare di produzione successivamente modificato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

Informazioni sul prodotto:

I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» d'annata rossi, sono vini giovani, fini, dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, sottile, con toni fruttati talvolta di ciliegia e rosa, dal sapore fresco, da secco o amabile e morbido, piacevolmente tannico, talvolta con sentori amarognoli e vivace.

I vini bianchi si caratterizzano per la complessità dei profumi e presentano un colore dal giallo paglierino a volte con riflessi verdognoli, al giallo carico a seconda del vitigno.

Questi vini presentano una buona struttura accompagnata da un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.

Legame causale:

Il legame dei vini della Indicazione Geografica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con il territorio è dato dalla rinomanza del nome Verona, famoso in tutto il mondo per la qualità dei vini e la bellezza delle aree vitivinicole.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:****Descrizione:**

Allegato 1 - elenco varietà VR all A dgr 2257_03 5_12_11

Descrizione:

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010

Descrizione:

Allegato 3 - DM Controlli vini IGP

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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA: