

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

DENOMINAZIONI DI ORIGINE E INDICAZIONI GEOGRAFICHE DEL VINO

«Fara»

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A1178-AMD-STD_MSD

1. Denominazione/denominazioni

«Fara»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP

☐ IGP

☐ IG

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'art. 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

6. Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo:

Fara, anche con menzione vigna.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

colore: rosso rubino.

Aroma:

odore: profumo fine e piacevolmente gradevole.

Sapore:

sapore: asciutto, sapido, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol.;

«Fara»:

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Fara» con indicazione di «vigna»:

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo:

Fara Riserva, anche con menzione vigna.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato.

Aroma:

odore: caratteristico, fine, gradevole.

Sapore:

sapore: asciutto, sapido, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo:

Fara

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo:

Fara riserva

Resa massima:

Resa massima:	8100
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

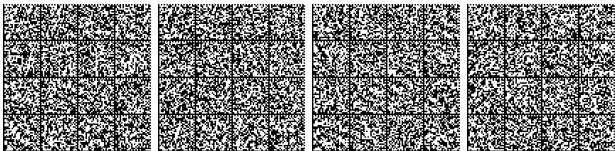
Nebbiolo N. - Spanna;

Uva rara N.;

Vespolina N. - Ughetta.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini «Fara» devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.



10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo:

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazioni sulla zona geografica.

Risalendo lungo il Fiume Sesia, Fara è la prima delle denominazioni «comunali» del Novarese. Si trova ai confini con la Valsesia, nelle vicinanze del Monte Rosa, con il Monte Fenera a Nord ed i laghi Maggiore e Cusio a Nord Ovest. Due i Comuni interessati: Briona e Fara Novarese. Il territorio della DOC Fara si trova parte in altipiani morenici e parte su versanti collinari. Tra i prodotti del territorio, il primo posto spetta all'uva e la coltivazione della vite vanta più di un millennio di esperienza che con il passare degli anni si è affinata in base alle conformazioni territoriali e climatiche.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia, una lunga e regolare collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud: un altipiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari. Dal punto di vista geologico, si tratta di depositi fluvio-glaciali che si originano nelle fasi di fusione dei fronti glaciali e sono costituiti da materiali inizialmente trasportati dai ghiacciai e successivamente ripresi e risedimentati da corsi d'acqua alimentati dallo scioglimento dei ghiacciai stessi. Per queste ragioni hanno le caratteristiche tipiche dei depositi alluvionali (selezione granulometrica, arrotondamento dei clasti e un grado di alterazione) che dipende dall'età del deposito. Nello specifico, il deposito di Fara e Briona è costituito da ghiaie e ciottoli rosso-bruni ricoperti da un paleosuolo argilloso rosso-bruno talora con inclusioni di ciottoli silicatici alterati. I ciottoli provengono dall'edificio alpino che costituisce il massiccio del Monte Rosa e i rilievi della Valle del Sesia in generale, che sono stati erosi e trascinati durante le centinaia di migliaia di anni dall'impetuosità delle acque del fiume Sesia. Peculiarità dei territori della denominazione è di possedere suoli a reazione da subacida a molto acida, per la scarsissima presenza di calcare. I venti freddi che scendono dal Monte Rosa e dalle Alpi determinano inoltre forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo lo sviluppo di profili aromatici singolari, che spaziano dalle erbe officinali alle spezie, conferendo ai vini del territorio una struttura complessa e molto minerale. Le caratteristiche sensoriali descritte sono ben riconoscibili e riconducibili esclusivamente a questa zona di produzione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Fin dai tempi più remoti a Fara si è coltivata la vite per fare il vino già menzionato dallo scrittore Plinio il Vecchio nel I° secolo dopo Cristo.

A Fara Novarese è conservato un sarcofago romano, databile al II° Secolo d.C. che riporta un'iscrizione nella quale si legge che il proprietario negoziava in generi agricoli e in vino. Testimonianze preziose derivano anche da antichi diari di viticoltori.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito/della deroga:

disposizioni per il confezionamento dei vini.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di ulteriore requisito/deroga:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione del requisito/della deroga:

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Fara», in tutte le sue tipologie, devono essere dei formati bordolese o borgognotta, di vetro scuro, munite di tappo di sughero raso bocca.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, comunque non inferiore a 0,375 litri e non superiore a 5 litri, con l'esclusione del contenitore da due litri. Sono inoltre consentiti i formati da sei, nove e dodici litri.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare: <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24147>

26A00688

