

Gestione superi del Gavi docg Vendemmia 2014

1. I documenti di trasporto e di vendita delle **UVE** vanno compilati, indicando su righe separate:
 - Q.li uva Cortese atta a Gavi docg (eventualmente seguito dai riferimenti del comune e frazione/vigna ecc.) 95 q.li/ha
 - Q.li uva Cortese atta a Gavi docg riserva vendemmiale (eventualmente seguito dai riferimenti del comune e frazione/vigna ecc.)– 10 q.li/ha
 - Q.li uva Cortese atta a Piemonte Bianco doc 9 q.li/ha (questi si riducono a 7 q.li per la menzione vigna e a 3 q.li per il Gavi docg Riserva)

Si precisa che le uve vendute come riserva vendemmiale saranno pagate come uve atte a vino bianco e (solo se verranno sbloccate – in tutto o in parte – verrà pagato il conguaglio)

2. Il **VINO** derivato dalla riserva vendemmiale deve essere così gestito:
 - Può essere vinificato insieme all'atto a Gavi docg e – se possibile - messo in una vasca a parte. Se l'azienda dovesse necessariamente metterlo nella stessa vasca dell'atto a Gavi, prima di idoneizzare il Gavi deve spostare la riserva vendemmiale in altra vasca.
 - la riserva vendemmiale va sempre inserita in una colonna separata del registro di vinificazione
 - **LA RISERVA VENDEMMIALE NON DEVE ESSERE MOVIMENTATA** (ne come mosto, ne atto come a divenire) e quindi **NON SI PUO' RICHIEDERNE L'IDONEITA' FINO A CHE NON E' STATO DECISO DI SBLOCCARLA IN TUTTO O IN PARTE.**
 - Se l'azienda vende la riserva vendemmiale lo può fare **SOLO ED ESCLUSIVAMENTE** come VINO BIANCO – PERDENDO DEFINITIVAMENTE IL DIRITTO DI DESTINARLO A GAVI.
3. La riserva vendemmiale conserva le stesse menzioni geografiche e tradizionali (comune, vigna o riserva) dell'atto a Gavi docg di cui è il supero, quindi - per esempio – il Gavi docg del comune di Bosio ha come supero fino a 10 q.li/ha di atto a Gavi docg del comune di Bosio riserva vendemmiale.
4. Il Consorzio, sentite le parti sociali e nell'ambito della Paritetica, potrà chiedere alla Regione di sbloccare in tutto o in parte questi 10 quintali/ha, quando i dati delle vendite e delle giacenze potranno consentire di prendere una decisione in materia.
5. I produttori sono liberi di destinare tutti i superi (se la resa in vigneto lo consente) a vino bianco (perdendo tuttavia il diritto alla riserva vendemmiale) o possono rivendicare i 10 q.li della riserva vendemmiale e destinare gli altri 9 q.li residui a vino bianco (qualora necessitassero di questa tipologia di vino).

Si raccomanda la massima cura e attenzione nelle operazioni di vendemmia e di arricchimento che saranno oggetto di sensibili attenzioni da parte degli organi di controllo, in questa vendemmia particolarmente difficile.