

ATLANTE
QUALIVITA

ALTRA
DOCUMENTAZIONE
UFFICIALE

DISCIPLINARI
DI PRODUZIONE

BANCA DATI
QUALIVITA

Dizionario dei prodotti DOP IGP

821 voci | 526 IG Wine | 295 IG Food



Asiago DOP

Dizionario dei prodotti DOP e IGP (2018)

Condividi

Denominazione di origine protetta del formaggio a pasta semicotta prodotto nelle province di **Vicenza, Padova e Treviso, nella regione Veneto e nella Provincia Autonoma di Trento**. Si presenta nelle **tipologie pressato e d'allevato, ottenute esclusivamente da latte vaccino**. La prima tipologia è ricavata **da latte intero e ha un sapore dolce e delicato**, mentre la seconda è **ottenuta da latte parzialmente scremato e ha un sapore più deciso**. **Il prodotto si connota per le forme, che vengono sottoposte a una pressatura effettuata con torchi manuali o idraulici, da cui prendono il nome.**

Per approfondire - Scheda prodotto: Asiago DOP (fonte: www.qualigeo.eu)

Descrizione del prodotto

Zona di produzione

Tipologie di prodotto

Materie prime

Aspetto e sapore

Caratteristiche distintive

Franciacorta DOP

Dizionario dei prodotti DOP e IGP (2018)

Condividi

Denominazione di origine protetta dei vini prodotti in numerosi comuni della provincia di Brescia, nella regione Lombardia. Le tipologie di vino, ottenute esclusivamente dalla rifermentazione in bottiglia, sono **Franciacorta, Franciacorta Rosé e Franciacorta Satèn**. Le prime due tipologie sono ottenute principalmente **da uve dei vitigni Chardonnay e Pinot nero, e in minor misura da uve del vitigno Pinot bianco**. La tipologia Franciacorta Satèn è ricavata essenzialmente **da uve dei vitigni Chardonnay e Pinot bianco**.

Per approfondire - Scheda prodotto: Franciacorta DOP (fonte: www.qualigeo.eu)

Descrizione del prodotto

Zona di produzione

Tipologie di vino

Indicazione degli uvaggi

prevalenti



TRECCANI GUSTO

Il Dizionario dei prodotti DOP e IGP italiani è il primo dizionario enciclopedico che rende facilmente accessibili le corrette informazioni sul patrimonio agroalimentare e vitivinicolo italiano. L'opera presenta in modo esauriente 821 lemmi, 526 riferiti ai vini e 295 ad alimenti. Adottando come fonte autorevole di informazioni la banca dati Qualivita, il metodo operativo ha seguito il criterio della chiarezza espositiva, con la precisa finalità di redigere lemmi brevi, lineari e quanto più esauritivi possibile. Le schede dei prodotti sono state analizzate in modo tale da ricavarne principalmente la descrizione generale e la zona di produzione. A queste seguono, poi, dati più dettagliati relativi all'uvaggio e alle tipologie di vino, nel caso delle denominazioni vinicole, o riguardanti le caratteristiche distintive e le caratteristiche organolettiche, nel caso di quelle agroalimentari.