

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Oltrepò Pavese metodo classico (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	24 piazza Vittorio Veneto 27043 Broni (PV) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0385.250261
<i>Fax:</i>	+39.0385.54339
<i>e-mail:</i>	ufficio.tecnico@vinoltrepo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Oltrepò Pavese metodo classico - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 27 07 2007
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 28 08 2007
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Oltrepò Pavese" metodo classico**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- spuma: fine e persistente; - colore: paglierino più o meno intenso; - profumo: bouquet fine, gentile, ampio; - sapore: da brut nature a demi-sec, sapido, fresco e armonico.

"Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; - acidità totale minima: 5,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino con riflessi più o meno aranciati;
- profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;
- sapore: da brut nature a demi-sec, sapido, buona struttura, fresco e armonico.

"Oltrepò Pavese" metodo classico rosé***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile;
- sapore: da brut nature a demi-sec, sapido, armonico e moderatamente corposo.

"Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile, ampio;
- sapore: da brut nature a demi-sec, sapido, di buona struttura e fresco.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Elaborazione

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Nella elaborazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atti a conferire agli spumanti "Oltrepò Pavese" metodo classico le loro rispettive caratteristiche in conformità alle norme comunitarie e nazionali. In particolare deve essere utilizzata esclusivamente la tradizionale tecnica di rifermentazione in bottiglia.	

Permanenza sulle fecce

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico deve subire prima dell'immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici mesi; per il millesimato il periodo minimo é di ventiquattro mesi.	

b. Rese massime:

Oltrepò Pavese metodo classico

<i>Resa massima:</i>
Rese uva/ettaro: 10 tonnellate/ha; Resa uva/ettaro: 60 ettolitri/ha.

Oltrepò Pavese metodo classico rosé

<i>Resa massima:</i>
Rese uva/ettaro: 10 tonnellate/ha; Resa uva/ettaro: 65 ettolitri/ha.

Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero*Resa massima:*

Rese uva/ettaro: 10 tonnellate/ha;

Resa uva/ettaro: 60 ettolitri/ha.

Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero rosé*Resa massima:*

Rese uva/ettaro: 10 tonnellate/ha;

Resa uva/ettaro: 65 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate all'elaborazione del vino "Oltrepò Pavese" metodo classico comprende la fascia vitivinicola collinare dell'Oltrepò Pavese per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de Giorgi, Rocca de Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate. Tale zona è così delimitata:

parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra Ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso est a raggiungere la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la

strada provinciale Godiasco-Borgoratto Mormorolo, a incontrare il confine dei comuni Fortunago e Ruino. Prosegue sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza.

La delimitazione orientale del comprensorio é costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITC48	Pavia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Chardonnay

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG OLtrepò Pavese metodo classico

*Informazioni sulla zona geografica:***1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico l'Oltrepò è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino. Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica dell'Oltrepò presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Pinot nero, Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOCG attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico è riferita a diverse tipologie di vino (Metodo Classico bianco e rosé e Metodo Classico con indicazione varietale Pinot nero bianco e rosé). Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini a DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico sono mediamente di colore paglierino cristallino e, nella tipologia rosè, di colore rosato più o meno intenso; il bouquet è quello proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente; in bocca risultano sapidi, di buona struttura, freschi e armonici; la spuma è fine e persistente.

Legame causale:

Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOCG in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, in Oltrepò Pavese il vitigno trova da sempre il suo habitat ottimale: i primi impianti si effettuano a Rocca de' Giorgi nel 1865 per opera del Conte Carlo Giorgi di Vistarino che pochi anni dopo, unitamente all'imprenditore piemontese Carlo Gancia, inizia a elaborare e commercializzare lo Champagne italiano. Ad emularlo, alla fine degli anni settanta, è l'Ing. Domenico Mazza di Codevilla e in breve tempo si ottengono ottimi risultati sia qualitativi, sia commerciali. Nel 1907 nasce a Casteggio la SVIC (Società Vinicola Italiana di Casteggio) e a dirigerla viene chiamato Pietro Riccadonna, uno dei padri della spumantistica moderna, che come motto per il lancio commerciale dello spumante fa sua l'affermazione biblica: "cos'è la vita se non spumeggia il vino?". Due anni dopo viene affiancato da Angelo Ballabio. Il loro prodotto varca l'oceano: nel 1912 il cartello pubblicitario "Gran Spumante SVIC" è collocato, in maniera ben visibile, accanto alla statua della libertà di New York. Nel frattempo emergono altre realtà nel mondo locale delle bollicine: negli anni trenta dello scorso secolo è la Cantina Sociale La Versa a dare il via alla produzione di spumante a rifermentazione in bottiglia; fa seguito nel 1958 l'Az. Agr. Malpaga di Canneto Pavese.

Con l'avvento, nel 1970, della D.O.C. Oltrepò Pavese e con la presidenza della Cantina La Versa S.p.A. affidata al Duca Antonio Denari, inizia una nuova era per la spumantistica locale e la Cantina Sociale di S. Maria ne diventa la locomotiva trainante. La presenza della tipologia Spumante Metodo Classico, all'interno della DOC Oltrepò Pavese, risale alla nascita della DOC stessa avvenuta nel 1970. Nell'anno 2007 essa è stata svincolata dalla DOC, con DM 27 luglio 2007, per elevarsi alla categoria DOCG grazie all'impegno profuso dal Presidente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Vittorio Ruffinazzi, permettendo di nobilitare ulteriormente questa regione viticola.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

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

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it , l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Oltrepò Pavese
