

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "VALTELLINA SUPERIORE"**

Approvato DOC con	DPR	11.08.1968	G.U. 244 – 25.09.1968
Approvato DOCG con	DM	24.06.1998	G.U. 159 – 10.07.1998
Modificato con	DM	11.11.2002	G.U. 278 – 27.11.2002
Modificato con	DM	17.02.2004	G.U. 50 – 01.03.2004
Modificato con	DM	25.01.2010	G.U. 33 – 10.02.2010
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
			Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M.	12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	28.10.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

### **Articolo 1**

#### Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e con la qualificazione "riserva", e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 2**

#### Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Nebbiolo, (localmente denominato Chiavennasca) minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10% del totale.

### **Articolo 3**

#### Zona di produzione delle uve

Il territorio di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Valtellina" fa riferimento alle aree tradizionali delimitate rispettivamente come appresso:

dall'imbocco della valle di via Mulini a Villapinta in comune di Buglio il confine volge a est seguendo il sentiero detto "di Pala" fino ad incrociare la strada provinciale Valeriana in contrada Credel. Segue sempre verso est la strada Valeriana medesima fino alla contrada Ronco. Da qui risale verso nord attraversando la contrada Ronco fino ad incontrare la strada che da quest'ultima contrada porta a Buglio in Monte. Segue verso ovest la strada medesima fino alla cappelletta detta Crusetta, scende per il sentiero e al limite con il bosco raggiunge la contrada Bugo per poi ricollegarsi alla strada dei Mulini fino a giungere al punto di partenza.

Partendo poi dall'abitato di Pedemonte di Berbenno il confine scende lungo la strada detta Camp Fop fino alla strada provinciale Valeriana. Prosegue in direzione est lungo questa fino alla contrada Muc; di qui per la nuova strada comunale per Berbenno fino al suddetto abitato e passando superiormente al paese per la località Sina raggiunge Polaggia mantenendo poi la provinciale per Postalesio fino alla loc. La Guardia.

Volge poi all'indietro lungo la strada "della Guardia" per immettersi sulla mulattiera "Ca' Urga" fino ad incontrarsi con la mulattiera detta Puncia, da qui segue, volgendo ad ovest, il limite tra bosco e vigna fino ad incontrare la strada comunale Dusone S. Gregorio. Scende lungo quest'ultima fino alla frazione Dusone. Dalla stessa frazione procede verso sud lungo la strada fino alla contrada Sina.

Incrociando la mulattiera dei Monzardin, prosegue lungo la medesima dirigendosi verso il torrente Finale e quindi verso ovest lungo la strada "di Pancetta" sino al termine del bosco. Proseguendo al limite tra boschi e vigneti intercetta la strada comunale Regoledo-Monastero per il tratto fino alla curva altimetrica m 550 s.l.m., che segue fino a contrada Piasci. Da qui percorre la strada comunale per Maroggia, ne attraversa l'abitato e scende lungo il crinale che ne delimita la costiera vitata. Al termine del pendio si ricongiunge al punto di partenza in frazione Pedemonte.

Dalla località La Valle in comune di Castione Andevenno passando per casa Gianoli raggiunge la chiesa di Balzarro. Risale lungo la strada per Catione fino ad incontrare il torrente Bocco per poi seguire la mulattiera detta "Risc delle Case Nuovo". Segue detta mulattiera fino alla provinciale per poi scendere in linea retta verso la strada Valeriana in località della Crott e successivamente sempre verso est al piede della falda vitata che segue fin sotto il santuario della Madonna della Sassella, dove il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui prende la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino alla chiesa di S. Anna; risalendo poi lungo la mulattiera del "doss dei Ciatt" giunge alla contrada Moroni, dalla quale prosegue verso ovest lungo il sentiero detto della "Sassa" che dalla contrada Moroni porta, mantenendosi in quota, alla contrada Piatta del comune di Castione Andevenno. Dalla contrada Piatta scendendo lungo la strada provinciale Triangia - Castione, giunge alla contrada Margella. Da qui risale lungo il costone seguendo il limite fra bosco e vigneto prosegue quindi verso ovest sempre lungo detto limite fino ad intersecare la comunale per Vendolo da cui per la linea retta si raggiunge il cimitero di Castione e spingendosi poi a ovest in linea retta alla località Balzarro; segue poi la comunale per Postalesio fino al confine amministrativo del comune di Castione Andevenno per poi ridiscendere in località La Valle al punto di partenza. Da via Scarpatetti, salita Schenardi, via Lusardi, via Brennero, via Visciastro e strada statale n. 38 dello Stelvio fino al capitello posto a lato della strada statale e indicante il confine tra il comune di Sondrio e il comune di Montagna. Da qui segue il piede della falda montana in direzione est passando per la casa Trippi fino alla contrada detta Ca' Farina. Riprende in quest'ultima contrada la strada Valeriana passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti Pignotti, Rogna, Palù.

Dalla contrada Palu' segue il piede della falda montana fra vigne e prati fino alla contrada "Calvario alpiano". Prende quindi la strada denominata "Del Bungin", fino alla strada provinciale, la percorre fino all'abitato di Tresivio e al crocevia prosegue fino al tornante ove in contrada Rusconi imbocca la strada comunale Tresivio - Poggiridenti seguendola sino alla contrada Ferrari. Da qui risale lungo la valle Rogna fino ad incontrare il sentiero detto "Ca' Ferrari" sulla destra della valle stessa.

Prosegue verso ovest lungo quest'ultimo sentiero fino al tornante formato dalla strada comunale per Surana. Da questo stesso tornante per la curva di livello di 650 metri passando per le località Ca' Farina e Ca' Paini in comune di Montagna si abbassa lungo la strada comunale fino alla località Madonnina per poi volgere a ovest lungo la strada consortile dei "Dossi Salati" e giungere a Ponchiera in contrada Scherini. Da questa località segue la strada provinciale sino al Castello Masegra al punto di raccordo con via Scarpatetti.

Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S.Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est, fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a S. Gottardo (Sommasassa). In corrispondenza del tornante a sinistra prima della località Quigna Superiore, prosegue in direzione nord secondo il limite del foglio catastale n. 80 sino ad intersecare la strada nuova detta del Bim seguendola verso ovest fino ad incontrare la strada vicinale della chiesa di San Gottardo, e per detta strada scendendo sino ad incontrare in localita' Bissa (Case Donchi - Ciapela) la strada comunale di Quigna. La segue per un breve tratto per poi volgere a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbocca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita - Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio - Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla località "La Sella" e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, seguendo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna. Da qui scende lungo il torrente sino a trovare in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende alla chiesa di S. Bartolomeo e si raccorda con la strada provinciale Chiuro - Teglio sul tornante del cimitero di Castionetto ; segue poi detta provinciale in direzione Chiuro fino al successivo tornante per scendere in linea retta fino al ponte sul torrente Fontana. Di qui volge ad est al limate con i frutteti fino a raggiungere il punto di partenza.

In comune di Bianzone lungo la strada comunale a partire dalla località "La Gatta" attraversando il nucleo abitativo e sempre per detta strada superando di volta in volta la chiesa di S. Martino, la contrada Campagna in comune di Villa di Tirano, contrada Pioda, S. Antonio, S. Lorenzo, Beltramelli, Sonvico, Val Pilasco e Ragno per riprendere la s.s. 38 dello Stelvio fino al torrente Poschiavino. Risale il torrente Poschiavino fin sotto la roccia della chiesa di S.Perpetua e di qui lungo la linea di livello di 550 metri volge verso ovest intersecando di volta in volta costoni e valgelli in comune di Villa di Tirano fino ad incontrare in comune di Bianzone uno sperone di roccia proprio in corrispondenza del tornante della strada comunale Bianzone - Bratta.

Innalzatosi fino a detto tornante e proseguendo lungo detta strada verso ovest, il confine raggiunge la contrada Prada e la mulattiera per Piazzeda. Di qui, intersecando la curva di livello di 600 metri, la segue fino alla contrada Curta bassa per ridiscendere al limite del bosco al punto di partenza.

Dal cimitero di Tirano passando attraverso il limite superiore dell'abitato prosegue verso est lungo l'argine destro dell'Adda fino all'altezza dell'edificio denominato "Casa del mutilato"; di qui sale in linea retta verso il cimitero di Baruffini volgendo ad ovest allorquando interseca la quota di livello di 650 metri che mantiene fino a raggiungere lo sperone roccioso di Roncaiola da cui lungo il crinale si ricollega al punto di partenza.

Nel territorio di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione sopra delimitata, sono costituite le sottozone geografiche storiche di Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, delimitate rispettivamente come appresso:

a) Maroggia - Partendo dal punto in cui la valle Serada taglia la strada Regoledo - Monastero, il confine volge verso ovest seguendo la strada comunale per Monastero fino alla quota 550, prosegue lungo la strada consorziale dei Casini fino alla localita' Piasci. Da qui scende lungo la strada comunale Maroggia - Ere fino al nucleo abitativo di Maroggia e lo attraversa passando per le vie F.lli Rodari e Gardenia fino a giungere alla sommità del conoide. Scende lungo il crinale che delimita la costiera vitata fino al termine del pendio in localita' Pedemonte e prosegue verso est lungo le contrade Ere, Valdorta, Pedemonte, Gatti, Camp Fop.

Si congiunge con la strada provinciale Valeriana fino a raggiungere l'inizio della valle Serada e sale in direzione nord, lungo tale valle, fino al punto di partenza;

b) Sassella - Partendo dalla s.s. 38 dello Stelvio, immediatamente sotto la chiesa della Madonna di Sassella, il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui per la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino al di sotto della frazione S. Anna, dove imbecca la nuova strada detta del "Quadro", raggiunge e si immette sulla strada comunale del "Campetto" e poi su quella della "Sassa" fino al confine comunale tra Sondrio e Castione che segue fino alla località "Tass". Da quest'ultimo punto il confine volge a ovest seguendo il piede del costone roccioso detto "Crap Coron" fino alla località detta "Crap Bedoi", donde sale in direzione nord - ovest per un sentiero che incontra in località Martinelli la strada consorziale dei Moroni. La percorre in direzione ovest fino al ponte superiore sul torrente Soverna in frazione Moroni. Di qui imbecca il sentiero sulla sponda orientale del Soverna fino ad incontrare la strada comune Moroni - Triasso. Il confine raggiunge quindi la Valle del Solco. Da qui volge a sud e, attraversata la strada dei Grigioni, lungo la stessa valle, arriva fino alla Valeriana. Volge quindi a est lungo il piede della falda montana tra prati e vigne e raggiunge la chiesa della Sassella.

Dalla chiesa suddetta scende al punto di partenza seguendo la linea di massima pendenza;

c) Grumello - Dall'incrocio formato dalla strada provinciale per Montagna con la via Lusardi, in comune di Sondrio, il confine volge a est seguendo le vie Lusardi, Brennero, Visciastro e s.s. 38 dello Stelvio fino al capitello che, su quest'ultima strada, segna il confine fra i comuni di Sondrio e Montagna. Da questo punto segue il piede della falda montana passando per Ca' Trippi e la contrada Ca' Farina, fino al torrente Davaglione. Sale lungo il torrente medesimo fino al ponte della strada provinciale Sondrio - Montagna. Da qui, volgendo a ovest scende seguendo la strada provinciale suddetta fino a quota 449; risale verso il nord-est la strada di "Riva" fino al capitello di "Riva" e per la valle della "Giambon" raggiunge le scuole elementari di Montagna. Risale per la strada comunale fino al "Dosso" in località Madonnina. La delimitazione segue la mulattiera dei Dossi Salati fino al dosso detto di "Croce" a nord-est di Ponchiera; discende per detto dosso fino alla chiesa parrocchiale di Ponchiera e per la strada che porta a contrada "Rasella" raggiunge la comunale Sondrio-Arquino; segue quindi verso sud detta comunale per raggiungere e immettersi sulla provinciale Sondrio - Montagna (in prossimità di quota 340) per ritornare all'incrocio con la via Lusardi;

d) Inferno - Partendo dal punto in cui il Davaglione taglia la strada Valeriana, il confine volge verso est seguendo la strada medesima e passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti, Pignotti, scavalca il torrente Rogna e arriva in contrada Palu'. Da qui, seguendo il piede della falda montana lungo la linea di demarcazione tra prati e vigne, giunge al limite inferiore della zona Calvario, prosegue fino a Ca' Menatti in località Sedume, prende l'omonima strada vicinale fino a raggiungere poco oltre la località S. Tommaso la strada che conduce dalla stazione ferroviaria a Tresivio e poi detta strada fino a congiungersi alla provinciale Tresivio-Sondrio. La segue volgendo a ovest Passando per Poggiridenti, fino ad arrivare al ponte sul torrente Davaglione. Dal Ponte, volgendo a sud scende lungo il torrente medesimo fino ad arrivare sulla strada Valeriana, al punto di partenza;

e) Valgella - Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S. Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est; fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a San Gottardo (Sommasassa). Alla località Bissa (Case Donchi - Ciappella) volge a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbecca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita-Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio-

Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla localita' La Sella e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima localita' risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in localita' Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, lungo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna. Da qui scende lungo il torrente fino a trovare, in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende lungo il sentiero che incrocia a sud della chiesa di S. Bartolomeo, la omonima strada provinciale. Segue, sempre verso ovest, l'altro sentiero che scende alla Valle dei "Luc", in margine alla coltura della vite. Lungo tale valletta scende, in direzione sud, sino al piede della pendice e poi segue verso est la linea di demarcazione fra piano e costiera, sino a raggiungere, a monte del mappale 182, torrente Rogna; quindi discende detto torrente per tornare sulla strada Valeriana al punto di partenza.

#### **Articolo 4**

##### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti e ubicati alle quote di riferimento.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Fermo restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiori a 4000 per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; e' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" con l'indicazione di una delle seguenti sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia puo', in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

#### **Articolo 5**

##### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio

amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni potranno essere autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia, per l'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 26/6/1998.

È inoltre facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere del Consorzio di tutela, autorizzare le operazioni di invecchiamento delle partite di vino atto a diventare DOCG "Valtellina Superiore" nei comuni di Brusio e Poschiavo, ubicati nel territorio della Confederazione elvetica, a condizione che l'invecchiamento venga effettuato, o completato, sotto il controllo del competente Organismo autorizzato.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore a 56 hl/ha. Qualora superi detto limite, ma non 60 hl/ha, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre 60 hl/ha decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini oggetto del presente disciplinare di produzione, possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento e di affinamento di ventiquattro mesi, dei quali almeno dodici in botti di legno. Il predetto periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1 dicembre successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni possono portare la specificazione aggiuntiva "riserva".

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", "Valtellina Superiore" Maroggia, "Valtellina Superiore" Sassella, "Valtellina Superiore" Grumello, "Valtellina Superiore" Inferno, "Valtellina Superiore" Valgella, "Valtellina Superiore" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: profumo caratteristico, persistente e sottile gradevole;

sapore: asciutto e leggermente tannico, vellutato, armonico e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

L'uso delle sottozone geografiche Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore", è riservato al prodotto ottenuto dai vigneti situati nelle sottozone delimitate rispettivamente nel precedente art. 3.

I vini ottenuti dal coacervo di uve, mosti e vini provenienti da due o più delle predette sottozone geografiche vengono designati in etichetta soltanto con la denominazione "Valtellina Superiore".

E' consentita l'utilizzazione della dizione "Stagafassli" in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore" limitatamente al prodotto imbottigliato nel territorio della Confederazione elvetica.

L'utilizzo di tale dizione esclude automaticamente la possibilità di indicare sia le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella sia la qualificazione Riserva sia ulteriori riferimenti geografici aggiuntivi.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

### **Articolo 7**

#### Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

### **Articolo 8**

#### Confezionamento

Sulle bottiglie o contenenti i vini oggetto del presente disciplinare deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini predetti devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta" di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero, ma comunque di capacità consentita dalle leggi vigenti, non inferiori a 0,375 e non superiore a 5 litri.

E' vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da offendere il prestigio del vino.

### **Articolo 9**

Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita i vini "Valtellina Superiore", ai sensi dell'art. 15, comma 1, della DLgs 8 aprile 2010, n. 61, devono essere sottoposti nella fase di produzione ad analisi chimico-fisica e organolettica.

### **Articolo 10**

#### Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

## 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno “nebbiolo”:

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- 5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm., e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Valtellina Superiore, anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.



La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

E' soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappresaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m<sup>2</sup> di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- **Base ampelografia dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata
- **Le forme di allevamento,** i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- **Le pratiche relative all'elaborazione dei vini,** sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

### **Articolo 11**

#### Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

Telefono: +39 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E  
DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Prot. N.0055781 del 19/07/2017**

**Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede in Sondrio, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Valtellina Superiore" ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 12/07/2017.**

**IL DIRIGENTE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE

(conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante “Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche dei disciplinari.”;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla

Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Valtellina Superiore";

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede in Sondrio, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Valtellina Superiore", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 12 luglio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Valtellina Superiore" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 26 giugno 2017 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOCG "Valtellina Superiore", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Lombardia da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la richiesta integrativa datata 14 luglio 2017 presentata dal citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina intesa ad ottenere, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria in questione anche nei riguardi delle produzioni atte a diventare DOCG "Valtellina Superiore" provenienti dalle vendemmie 2016 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. 11381 – 11/7/2017 della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, con la quale è stato comunicato che le modifiche in questione del disciplinare di produzione per la DOCG "Valtellina Superiore" non comportano la modifica del relativo vigente piano dei controlli approvato con Decreto di autorizzazione n. 13848 del 10 luglio 2015, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, nei confronti di Valoritalia Srl, con sede in Roma Via Piave, 24;

VISTA la nota n. 74137 del 14 luglio 2017 della Regione Lombardia, con la quale è stato espresso il parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOCG "Valtellina Superiore"

prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 12/07/2017, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere le richieste integrative sopra evidenziate del citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, intese ad ottenere l'applicazione dell'autorizzazione di etichettatura in questione anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOCG "Valtellina Superiore" provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

## DECRETA

### Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Valtellina Superiore", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale del 12 luglio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di tutela vini di Valtellina, con sede a Sondrio, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Lombardia sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOCG "Valtellina Superiore" da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOCG "Valtellina Superiore" così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2017, per le partite di vino atte a diventare DOCG "Valtellina Superiore" provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

5. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all'allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE  
Luigi Polizzi  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

### **Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Valtellina Superiore”.**

*(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)*

#### **Articolo 1**

##### Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, così come definite nel successivo articolo 3 ed anche con l'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) e con la qualificazione "riserva", e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### **Articolo 2**

##### Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Nebbiolo, (localmente denominato Chiavennasca) minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10% del totale.

#### **Articolo 3**

##### Zona di produzione delle uve

Il territorio di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata ~~“Valtellina”~~ “Rosso di Valtellina” fa riferimento alle aree tradizionali delimitate rispettivamente come appresso:

dall'imbocco della valle di via Mulini a Villapinta in comune di Buglio il confine volge a est seguendo il sentiero detto "di Pala" fino ad incrociare la strada provinciale Valeriana in contrada Credel. Segue sempre verso est la strada Valeriana medesima fino alla contrada Ronco. Da qui risale verso nord attraversando la contrada Ronco fino ad incontrare la strada che da quest'ultima contrada porta a Buglio in Monte. Segue verso ovest la strada medesima fino alla cappelletta detta Crusetta, scende per il sentiero e al limite con il bosco raggiunge la contrada Bugo per poi ricollegarsi alla strada dei Mulini fino a giungere al punto di partenza.

Partendo poi dall'abitato di Pedemonte di Berbenno il confine scende lungo la strada detta Camp Fop fino alla strada provinciale Valeriana. Prosegue in direzione est lungo questa fino alla contrada Muc; di qui per la nuova strada comunale per Berbenno fino al suddetto abitato e passando superiormente al paese per la località Sina raggiunge Polaggia mantenendo poi la provinciale per Postalesio fino alla loc. La Guardia.

Volge poi all'indietro lungo la strada "della Guardia" per immettersi sulla mulattiera "Ca' Urga" fino ad incontrarsi con la mulattiera detta Puncia, da qui segue, volgendo ad ovest, il limite tra bosco e vigna fino ad incontrare la strada comunale Dusone S. Gregorio. Scende lungo quest'ultima fino alla frazione Dusone. Dalla stessa frazione procede verso sud lungo la strada fino alla contrada Sina.

Incrociando la mulattiera dei Monzardin, prosegue lungo la medesima dirigendosi verso il torrente Finale e quindi verso ovest lungo la strada "di Pancetta" sino al termine del bosco. Proseguendo al



limite tra boschi e vigneti intercetta la strada comunale Regoledo-Monastero per il tratto fino alla curva altimetrica m 550 s.l.m., che segue fino a contrada Piasci. Da qui percorre la strada comunale per Maroggia, ne attraversa l'abitato e scende lungo il crinale che ne delimita la costiera vitata. Al termine del pendio si ricongiunge al punto di partenza in frazione Pedemonte.

Dalla località La Valle in comune di Castione Andevenno passando per casa Gianoli raggiunge la chiesa di Balzarro. Risale lungo la strada per Catione fino ad incontrare il torrente Bocco per poi seguire la mulattiera detta "Risc delle Case Nuovo". Segue detta mulattiera fino alla provinciale per poi scendere in linea retta verso la strada Valeriana in località della Crott e successivamente sempre verso est al piede della falda vitata che segue fin sotto il santuario della Madonna della Sassella, dove il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui prende la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino alla chiesa di S. Anna; risalendo poi lungo la mulattiera del "doss dei Ciatt" giunge alla contrada Moroni, dalla quale prosegue verso ovest lungo il sentiero detto della "Sassa" che dalla contrada Moroni porta, mantenendosi in quota, alla contrada Piatta del comune di Castione Andevenno. Dalla contrada Piatta scendendo lungo la strada provinciale Triangia - Castione, giunge alla contrada Margella. Da qui risale lungo il costone seguendo il limite fra bosco e vigneto prosegue quindi verso ovest sempre lungo detto limite fino ad intersecare la comunale per Vendolo da cui per la linea retta si raggiunge il cimitero di Castione e spingendosi poi a ovest in linea retta alla località Balzarro; segue poi la comunale per Postalesio fino al confine amministrativo del comune di Castione Andevenno per poi ridiscendere in località La Valle al punto di partenza. Da via Scarpatetti, salita Schenardi, via Lusardi, via Brennero, via Visciastro e strada statale n. 38 dello Stelvio fino al capitello posto a lato della strada statale e indicante il confine tra il comune di Sondrio e il comune di Montagna. Da qui segue il piede della falda montana in direzione est passando per la casa Trippi fino alla contrada detta Ca' Farina. Riprende in quest'ultima contrada la strada Valeriana passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti Pignotti, Rogna, Palù.

Dalla contrada Palu' segue il piede della falda montana fra vigne e prati fino alla contrada "Calvario alpiano". Prende quindi la strada denominata "Del Bungin", fino alla strada provinciale, la percorre fino all'abitato di Tresivio e al crocevia prosegue fino al tornante ove in contrada Rusconi imbecca la strada comunale Tresivio - Poggiridenti seguendola sino alla contrada Ferrari. Da qui risale lungo la valle Rogna fino ad incontrare il sentiero detto "Ca' Ferrari" sulla destra della valle stessa.

Prosegue verso ovest lungo quest'ultimo sentiero fino al tornante formato dalla strada comunale per Surana. Da questo stesso tornante per la curva di livello di 650 metri passando per le località Ca' Farina e Ca' Pains in comune di Montagna si abbassa lungo la strada comunale fino alla località Madonnina per poi volgere a ovest lungo la strada consortile dei "Dossi Salati" e giungere a Ponchiera in contrada Scherini. Da questa località segue la strada provinciale sino al Castello Masegra al punto di raccordo con via Scarpatetti.

Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S. Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est, fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a S. Gottardo (Sommasassa). In corrispondenza del tornante a sinistra prima della località Quigna Superiore, prosegue in direzione nord secondo il limite del foglio catastale n. 80 sino ad intersecare la strada nuova detta del Bim seguendola verso ovest fino ad incontrare la strada vicinale della chiesa di San Gottardo, e per detta strada scendendo sino ad incontrare in località Bissa (Case Donchi - Ciapela) la strada comunale di Quigna. La segue per un breve tratto per poi volgere a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbecca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita - Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio - Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla località "La

Sella" e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, seguendo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna.

Da qui scende lungo il torrente sino a trovare in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende alla chiesa di S. Bartolomeo e si raccorda con la strada provinciale Chiuro - Teglio sul tornante del cimitero di Castionetto ; segue poi detta provinciale in direzione Chiuro fino al successivo tornante per scendere in linea retta fino al ponte sul torrente Fontana. Di qui volge ad est al limate con i frutteti fino a raggiungere il punto di partenza.

In comune di Bianzone lungo la strada comunale a partire dalla località "La Gatta" attraversando il nucleo abitativo e sempre per detta strada superando di volta in volta la chiesa di S. Martino, la contrada Campagna in comune di Villa di Tirano, contrada Pioda, S. Antonio, S. Lorenzo, Beltramelli, Sonvico, Val Pilasco e Ragno per riprendere la s.s. 38 dello Stelvio fino al torrente Poschiavino. Risale il torrente Poschiavino fin sotto la roccia della chiesa di S. Perpetua e di qui lungo la linea di livello di 550 metri volge verso ovest intersecando di volta in volta costoni e valgelli in comune di Villa di Tirano fino ad incontrare in comune di Bianzone uno sperone di roccia proprio in corrispondenza del tornante della strada comunale Bianzone - Bratta.

Innalzatosi fino a detto tornante e proseguendo lungo detta strada verso ovest, il confine raggiunge la contrada Prada e la mulattiera per Piazzeda. Di qui, intersecando la curva di livello di 600 metri, la segue fino alla contrada Curta bassa per ridiscendere al limite del bosco al punto di partenza.

Dal cimitero di Tirano passando attraverso il limite superiore dell'abitato prosegue verso est lungo l'argine destro dell'Adda fino all'altezza dell'edificio denominato "Casa del mutilato"; di qui sale in linea retta verso il cimitero di Baruffini volgendo ad ovest allorché interseca la quota di livello di 650 metri che mantiene fino a raggiungere lo sperone roccioso di Roncaiola da cui lungo il crinale si ricollega al punto di partenza.

Nel territorio di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione sopra delimitata, sono costituite le sottozone geografiche storiche di Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, delimitate rispettivamente come appresso:

a) Maroggia - Partendo dal punto in cui la valle Serada taglia la strada Regoledo - Monastero, il confine volge verso ovest seguendo la strada comunale per Monastero fino alla quota 550, prosegue lungo la strada consorziale dei Casini fino alla località Piasci. Da qui scende lungo la strada comunale Maroggia - Ere fino al nucleo abitativo di Maroggia e lo attraversa passando per le vie F.lli Rodari e Gardenia fino a giungere alla sommità del conoide. Scende lungo il crinale che delimita la costiera vitata fino al termine del pendio in località Pedemonte e prosegue verso est lungo le contrade Ere, Valdorta, Pedemonte, Gatti, Camp Fop.

Si congiunge con la strada provinciale Valeriana fino a raggiungere l'inizio della valle Serada e sale in direzione nord, lungo tale valle, fino al punto di partenza;

b) Sassella - Partendo dalla s.s. 38 dello Stelvio, immediatamente sotto la chiesa della Madonna di Sassella, il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui per la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino al di sotto della frazione S. Anna, dove imbocca la nuova strada detta del "Quadro", raggiunge e si immette sulla strada comunale del "Campetto" e poi su quella della "Sassa" fino al confine comunale tra Sondrio e Castione che segue fino alla località "Tass". Da quest'ultimo punto il confine volge a ovest seguendo il piede del costone roccioso detto "Crap Coron" fino alla località detta "Crap Bedoi", dove sale in direzione nord - ovest per un sentiero che incontra in località Martinelli la strada consorziale dei Moroni. La percorre in direzione ovest fino al ponte superiore sul torrente Soverna in frazione Moroni. Di qui imbocca il sentiero sulla sponda orientale del Soverna fino ad incontrare la strada comune Moroni - Triasso. Il confine raggiunge quindi la Valle del Solco. Da qui volge a sud e,

attraversata la strada dei Grigioni, lungo la stessa valle, arriva fino alla Valeriana. Volge quindi a est lungo il piede della falda montana tra prati e vigne e raggiunge la chiesa della Sassella.

Dalla chiesa suddetta scende al punto di partenza seguendo la linea di massima pendenza;

c) Grumello - Dall'incrocio formato dalla strada provinciale per Montagna con la via Lusardi, in comune di Sondrio, il confine volge a est seguendo le vie Lusardi, Brennero, Visciastro e s.s. 38 dello Stelvio fino al capitello che, su quest'ultima strada, segna il confine fra i comuni di Sondrio e Montagna. Da questo punto segue il piede della falda montana passando per Ca' Trippi e la contrada Ca' Farina, fino al torrente Davaglione. Sale lungo il torrente medesimo fino al ponte della strada provinciale Sondrio - Montagna. Da qui, volgendo a ovest scende seguendo la strada provinciale suddetta fino a quota 449; risale verso il nord-est la strada di "Riva" fino al capitello di

"Riva" e per la valle della "Giambon" raggiunge le scuole elementari di Montagna. Risale per la strada comunale fino al "Dosso" in località Madonnina. La delimitazione segue la mulattiera dei Dossi Salati fino al dosso detto di "Croce" a nord-est di Ponchiera; discende per detto dosso fino alla chiesa parrocchiale di Ponchiera e per la strada che porta a contrada "Rasella" raggiunge la comunale Sondrio-Arquino; segue quindi verso sud detta comunale per raggiungere e immettersi sulla provinciale Sondrio - Montagna (in prossimità di quota 340) per ritornare all'incrocio con la via Lusardi;

d) Inferno - Partendo dal punto in cui il Davaglione taglia la strada Valeriana, il confine volge verso est seguendo la strada medesima e passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti, Pignotti, scavalca il torrente Rogna e arriva in contrada Palu'. Da qui, seguendo il piede della falda montana lungo la linea di demarcazione tra prati e vigne, giunge al limite inferiore della zona Calvario, prosegue fino a Ca' Menatti in località Sedume, prende l'omonima strada vicinale fino a raggiungere poco oltre la località S. Tommaso la strada che conduce dalla stazione ferroviaria a Tresivio e poi detta strada fino a congiungersi alla provinciale Tresivio-Sondrio. La segue volgendo a ovest Passando per Poggiridenti, fino ad arrivare al ponte sul torrente Davaglione. Dal Ponte, volgendo a sud scende lungo il torrente medesimo fino ad arrivare sulla strada Valeriana, al punto di partenza;

e) Valgella - Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S. Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est; fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a San Gottardo (Sommasassa). Alla località Bissa (Case Donchi - Ciappella) volge a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbocca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita-Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio-Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla località La Sella e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, lungo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna. Da qui scende lungo il torrente fino a trovare, in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende lungo il sentiero che incrocia a sud della chiesa di S. Bartolomeo, la omonima strada provinciale. Segue, sempre verso ovest, l'altro sentiero che scende alla Valle dei "Luc", in margine alla coltura della vite. Lungo tale valletta scende, in direzione sud, sino al piede della pendice e poi segue verso est la linea di demarcazione fra piano e costiera, sino a raggiungere, a monte del mappale 182, torrente Rogna; quindi discende detto torrente per tornare sulla strada Valeriana al punto di partenza.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti e ubicati alle quote di riferimento.

I sestii di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Fermo restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiori a ~~4000~~ 3500 per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" con l'indicazione di una delle seguenti sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni potranno essere autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia, per l'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 26/6/1998.

È inoltre facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere del Consorzio di tutela, autorizzare le operazioni di invecchiamento delle partite di vino atto a diventare DOCG "Valtellina Superiore" nei comuni di Brusio e Poschiavo, ubicati nel territorio della Confederazione elvetica, a condizione che l'invecchiamento venga effettuato, o completato, sotto il controllo del competente Organismo autorizzato.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore a 56 hl/ha

Qualora superi detto limite, ma non 60 hl/ha, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre 60 hl/ha decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini oggetto del presente disciplinare di produzione, possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento e di affinamento di ventiquattro mesi, dei quali almeno dodici in botti di legno. Il predetto periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1 dicembre successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni possono portare la specificazione aggiuntiva "riserva".

#### **Articolo 6**

##### Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", "Valtellina Superiore" Maroggia, "Valtellina Superiore" Sassella, "Valtellina Superiore" Grumello, "Valtellina Superiore" Inferno, "Valtellina Superiore" Valgella, "Valtellina Superiore" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: profumo caratteristico, persistente e sottile gradevole;

sapore: asciutto e leggermente tannico, vellutato, armonico e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: ~~4,50~~ 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

L'uso delle sottozone geografiche Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore", e' riservato al prodotto ottenuto dai vigneti situati nelle sottozone delimitate rispettivamente nel precedente art. 3.

I vini ottenuti dal coacervo di uve, mosti e vini provenienti da due o più delle predette sottozone geografiche vengono designati in etichetta soltanto con la denominazione "Valtellina Superiore".

E' consentita l'utilizzazione della dizione "Stagafassli" in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore" limitatamente al prodotto imbottigliato nel territorio della Confederazione elvetica.

L'utilizzo di tale dizione esclude automaticamente la possibilità di indicare sia le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella sia la qualificazione Riserva sia ulteriori riferimenti geografici aggiuntivi.

~~E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

#### **Articolo 7**

##### Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia

delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. ~~6-31~~ comma ~~8,10~~ della Legge n.238/2016, decreto legislativo n. 61/2010.

### **Articolo 8**

#### Confezionamento

Sulle bottiglie o contenenti i vini oggetto del presente disciplinare deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini predetti devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta" di vetro scuro ~~e chiuse con tappo di sughero~~, ma comunque di capacità consentita dalle leggi vigenti, non inferiori a 0,375 e non superiore a 5 litri. Sono consentite tutte le tipologie di chiusure previste dalle norme vigenti in materia ad esclusione del tappo a corona.

E' vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da offendere il prestigio del vino.

### **Articolo 9**

~~Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita i vini "Valtellina Superiore", ai sensi dell'art. 15, comma 1, della DLgs 8 aprile 2010, n. 61, devono essere sottoposti nella fase di produzione ad analisi chimico-fisica e organolettica.~~

### **Articolo ~~10~~ 9**

#### Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- 5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i +35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una

lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Valtellina Superiore, anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

E' soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappresaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m<sup>2</sup> di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- **Base ampelografia dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata

- **Le forme di allevamento**, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- **Le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

### **Articolo ~~11~~ 10**

Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

Telefono: +39 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.