DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COSTE DELLA SESIA"

Approvato con	DM 14.09.1996	GU 227 - 27.09.1996
Modificato con	DM 17.02.1997	GU 61 - 14.03.1997
Modificato con	DM 04.10.2011	GU 244 -19.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 -20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie :

“Coste della Sesia” rosso;
“Coste della Sesia” rosato;
“Coste della Sesia” bianco;
“Coste della Sesia” Nebbiolo o Spanna;
“Coste della Sesia” Croatina;
“Coste della Sesia” Vespolina.

Articolo 2
Base ampelografia

1.I vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Coste della Sesia” rosso e “Coste della Sesia” rosato:
Nebbiolo (Spanna) minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detti vini fino a un massimo del 50%, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Coste della Sesia” Nebbiolo o Spanna:
Nebbiolo (Spanna) minimo 85%;
possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte

“Coste della Sesia” Vespolina:
Vespolina minimo 85%;
possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte

“Coste della Sesia” Croatina:
Croatina minimo 85%;

possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte

“Coste della Sesia” bianco :
Erbaluce 100%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” comprende l'intero territorio dei seguenti comuni :
Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
-terreni: argillosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
-giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
-altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m.;
-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente seguenti:

Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico Vol.min.naturale
“Coste della Sesia” rosso	10.000	11,00%
Coste della Sesia” rosato	10.000	11,00%
Coste della Sesia” bianco	10.000	11,00%
Coste della Sesia” Nebbiolo	9.000	11,50%
Coste della Sesia” Croatina	10.000	11,00%

“Coste della Sesia” Vespolina	10.000	11,00%

4.La denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” per le tipologie con indicazione di vitigno Nebbiolo (Spanna), Croatina , Vespolina , può essere accompagnata dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché tali vigneti abbiano un’età di impianto di almeno 3 anni e le seguenti rese uva per ettaro e titoli alcolometrici volumici minimi naturali:

Al terzo anno di impianto

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Nebbiolo	4.850	12,00%
Coste della Sesia Croatina	5.400	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	5.400	11,50%

Al quarto anno di impianto

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	5.650	12,00%
Coste della Sesia Croatina	6.300	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	6.300	11,50%

Al quinto anno di impianto

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	6.450	12,00%
Coste della Sesia Croatina	7.200	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	7.200	11,50%

Al sesto anno di impianto

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	7.250	12,00%
Coste della Sesia Croatina	8.100	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	8.100	11,50%

Dal settimo anno in poi

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	8.100	12,00%
Coste della Sesia Croatina	9.000	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	9.000	11,50%

5.Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC “Coste della Sesia” gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.

6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

7. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

8. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte sentiti il Consorzio di Tutela e le Organizzazioni di categoria può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" possono essere effettuate nei comuni di cui all’art. 3 del presente disciplinare.

2. Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità ,garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

3. Sono consentite le operazioni di vinificazione e invecchiamento anche a coloro che già sono in possesso dell'autorizzazione di cui al comma 3, art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 «Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Gattinara ed approvazione del relativo disciplinare di produzione» .

4. Le rese massime dell'uva in vino finito dovranno essere le seguenti:

Vini	resa uva/vino	Produzione max vino l/ha

“Coste della Sesia” rosso	70%	7.000
Coste della Sesia” rosato	70%	7.000
Coste della Sesia” bianco	70%	7.000
Coste della Sesia” Nebbiolo	70%	6.300
Coste della Sesia” Croatina	70%	7.000
“Coste della Sesia” Vespolina	70%	7.000

Per l’impiego della menzione “ vigna” fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all’art. 4 punto 4.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica. Per i vini “Coste della Sesia” la scelta vendemmiale è altresì consentita , ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine controllata “Piemonte” nelle tipologie rosso, rosato e bianco.

6. Possono essere classificati con la denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” i vini, interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.
I vini “Coste della Sesia” possono essere altresì riclassificati verso la denominazione di origine controllata “Piemonte” nelle tipologie rosso, rosato e bianco, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Coste della Sesia” rosso
colore: rubino intenso tendente all'aranciato se invecchiato;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Coste della Sesia” rosato:
colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato con fragranza caratteristica;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

“Coste della Sesia” bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine, intenso;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Coste della Sesia” Nebbiolo (Spanna) :
colore: rosso granato tendente all'aranciato se invecchiato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
con menzione “vigna” 12.00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.

“Coste della Sesia” Croatina :
colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, equilibrato, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
con menzione “vigna 11,50% ;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.

“Coste dalla Sesia” Vespolina
colore: rosso intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
con menzione “Vigna” 11.50% ;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggetti extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

3. . Nella designazione del vino“Coste della Sesia” nelle tipologie Nebbiolo (Spanna), Croatina , Vespolina, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, 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.
La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Coste della Sesia
4. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
5. In sede di designazione, la denominazione “Coste della Sesia” dovrà precedere in etichetta l’indicazione del vitigno o la specificazione bianco o rosso o rosato; inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori , per la larghezza e per l’altezza a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata “Coste della Sesia”.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati per la commercializzazione i vini a denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” devono essere di forma e colore tradizionale, munite di tappo raso bocca, di capacità non inferiori a 18,7 cl e non superiori ai 500 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

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

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*
I territori della doc Coste della Sesia , sono compresi nel bacino del Fiume Sesia e vantano sicuramente una tradizione ed una fama consolidata nei secoli .
La vite è presente nella zona territoriale della doc Coste della Sesia sin dall’età romana ed è descritta da Plinio il Vecchio con parole elogiative delle caratteristiche qualitative e della sua ampia diffusione.
Durante il Medio Evo si nota un incremento delle zone vitate ed una maggiore offerta dei suoi vini; ma è nel XVIII secolo che inizia il notevole rinnovamento agricolo e la coltivazione della vite è portata felicemente al solo livello collinare.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*
Il territorio risulta essere un’area composita con importanti differenze da un punto di vista climatico ,pedologico e morfologico. Con conformazioni che variano da argilla a sabbia, ciottoli di granito e porfido. Questa disomogeneità territoriale si nota in tutta l’area e nelle due province della Denominazione : Vercelli e Biella.

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

B).
Molte testimonianze documentano che la viticoltura in questo territorio ha tradizioni antichissime che hanno portato, all'affermazione di vitigni caratteristici.. Un territorio quindi, dove la produzione vitivinicola contribuisce alla valorizzazione complessiva degli ambiti territoriali che ricadono sotto la doc ,che ha costruito la propria storia e la propria identità intorno al vino , con la valenza ambientale e paesaggistica ad essa strettamente collegata

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. 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, par. 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 DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).