

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

Oltrepò Pavese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	24 Vittorio Veneto 27043 Broni (PV) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0385 250261
<i>Fax:</i>	+39 0385 54339
<i>e-mail:</i>	ufficio.tecnico@vinoltrepo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 3 08 2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Oltrepò Pavese (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Oltrepò Pavese” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; -acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso; - odore: vinoso intenso; - sapore: pieno, leggermente tannico, di corpo.

“Oltrepò Pavese” rosso riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con riflessi aranciati;
- odore: profumo intenso, etereo;
- sapore: asciutto, corposo, armonico.

“Oltrepò Pavese” rosato***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;

“Oltrepò Pavese” rosato frizzante***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, caratteristico;
- sapore: vivace, asciutto, armonico.

“Oltrepò Pavese” bianco***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico.

“Oltrepò Pavese” Barbera

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso, limpido, brillante;
- odore: vinoso, dopo invecchiamento, profumo caratteristico;
- sapore: sapido, di corpo, leggermente tannico.

“Oltrepò Pavese” Barbera frizzante

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol, di cui almeno 10,5% effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso, limpido, brillante;
- odore: vinoso, profumo caratteristico;
- sapore: sapido, di corpo;
- spuma: vivace, evanescente.

“Oltrepò Pavese” Barbera riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati;- odore: vinoso, profumo caratteristico;- sapore: sapido, di corpo. |
|--|

“Oltrepò Pavese” Riesling

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino; - odore: caratteristico, gradevole; - sapore: fresco, gradevole.

“Oltrepò Pavese” Riesling frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol, di cui almeno 10,0% effettivo; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino; - odore: caratteristico, gradevole; - sapore: fresco, gradevole intenso; - spuma: vivace, evanescente.

“Oltrepò Pavese” Riesling spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino; - odore: caratteristico, gradevole; - sapore: fresco, gradevole e intenso;

- spuma: fine e persistente.

“Oltrepò Pavese” Cortese spumante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: morbido, fresco, piacevole;
- spuma: fine e persistente.

“Oltrepò Pavese” Moscato*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 4,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole, vivace.

Il vino a Denominazione di Origine Oltrepò Pavese Moscato all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, non superiore a 1,7 bar.

“Oltrepò Pavese” Moscato frizzante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 7,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole, vivace.

“Oltrepò Pavese” Moscato spumante dolce***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11% di cui almeno 6,0% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole;
- spuma: fine persistente e dorata.

“Oltrepò Pavese” Moscato passito***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo 15,0% vol di cui almeno svolto 12% vol;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato o leggermente ambrato;
- odore: aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: dolce, armonico, pieno e vellutato.
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.

“Oltrepò Pavese” Moscato liquoroso***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo dorato o leggermente ambrato;- odore: aromatico intenso;- sapore: vellutato, secco. |
|--|

“Oltrepò Pavese” Malvasia*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino;- odore: aromatico, caratteristico, intenso;- sapore: secco, persistente. |
|---|

“Oltrepò Pavese” Malvasia frizzante*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol, di cui almeno 7,0% effettivo;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino;- odore: aromatico, caratteristico, intenso;- sapore: gradevole, morbido;- spuma: vivace, evanescente. |
|---|

“Oltrepò Pavese” Malvasia spumante*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol, di cui almeno 6,0% effettivo;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino;- odore: aromatico, caratteristico, intenso; |
|---|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- spuma: fine e persistente;- sapore: secco, amabile, dolce. |
|---|

“Oltrepò Pavese” Pinot nero (vinificato in bianco)

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, verdognolo; - odore: caratteristico; - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole.

“Oltrepò Pavese” Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol, di cui almeno 10,0% effettivo; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, verdognolo chiarissimo; - odore: caratteristico; - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole e vivace; - spuma: vivace, evanescente.

“Oltrepò Pavese” Pinot nero (vinificato in bianco) spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, verdognolo chiarissimo; - odore: caratteristico; - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole; - spuma: fine e persistente.

“Oltrepò Pavese” Pinot nero rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue; - odore: caratteristico; - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole.

“Oltrepò Pavese” Pinot nero rosato frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; di cui almeno 10,0% effettivo; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue; - odore: caratteristico; - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole, e vivace; - spuma: vivace, evanescente.

“Oltrepò Pavese” Pinot nero spumante rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore rosato, tendente al cerasuolo tenue; - odore: caratteristico; - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole; - spuma: fine e persistente.

“Oltrepò Pavese” Chardonnay

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole.

“Oltrepò Pavese” Chardonnay frizzante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol, di cui almeno 10,0% effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole, vivace;
- spuma: vivace, evanescente.

“Oltrepò Pavese” Chardonnay spumante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole;
- spuma: fine e persistente.

“Oltrepò Pavese” Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco e piacevole.

“Oltrepò Pavese” Sauvignon spumante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco e piacevole;
- spuma: fine e persistente.

“Oltrepò Pavese” Cabernet Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: leggermente erbaceo, caratteristico;
- sapore: armonico, pieno, lievemente tannico.

“Oltrepo Pavese” Riesling riserva*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo oro con riflessi che possono tendere all'ambrato;- odore: caratteristico, gradevole;- sapore: fresco, gradevole. |
|---|

“Oltrepò Pavese” Riesling superiore*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 22 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo oro con riflessi che possono tendere all'ambrato;- odore: caratteristico, gradevole;- sapore: fresco, gradevole. |
|---|

“Oltrepò Pavese” Cortese*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino chiaro;- odore: vinoso, caratteristico;- sapore: morbido, fresco, piacevole. |
|--|

“Oltrepò Pavese” Cortese frizzante*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol di cui almeno 10,0% effettivo;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino chiaro;- odore: vinoso, caratteristico;- sapore: morbido, fresco;- spuma: vivace, evanescente. |
|---|

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Vino passito
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

DOC Oltrepò Pavese

<i>Resa massima:</i>		
DOC Oltrepò Pavese	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Rosso	11	77
Rosso riserva	11	77
Rosato	11	77
Rosato frizzante	11	77
Bianco	12	84
Barbera	12	84
Barbera frizzante	12	84
Barbera riserva	12	84
Riesling	12,5	87,5
Riesling frizzante	12,5	87,5
Riesling spumante	12,5	87,5
Riesling superiore	11	77
Riesling riserva	12,5	87,5

Cortese	11	77
Cortese frizzante	11	77
Cortese spumante	11	77
Moscato	12,5	87,5
Moscato frizzante	12,5	87,5
Moscato spumante	12,5	87,5
Moscato passito	12,5	56,25
Moscato liquoroso	12,5	87,5
Malvasia	11,5	80,5
Malvasia frizzante	11,5	80,5
Malvasia spumante	11,5	80,5
Pinot nero vinificato in bianco	12	84
Pinot nero vinificato in bianco frizzante	12	84
Pinot nero vinificato in bianco spumante	12	84
Pinot nero vinificato in rosato	12	84
Pinot nero vinificato in rosato frizzante	12	84
Pinot nero vinificato in rosato spumante	12	84
Chardonnay	10	70
Chardonnay frizzante	10	70
Chardonnay spumante	10	70
Sauvignon	10	70
Sauvignon spumante	10	70
Cabernet sauvignon	10,5	73,5

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Oltrepò Pavese" di cui all'art. 1 comprende la fascia vitivinicola collinare dell'"Oltrepò Pavese" per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de'

Giorgi, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate.

Tale zona è così delimitata:

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

a. Zona NUTS

ITC48	Pavia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GARGANEGA B.
ERBALUCE B.
CROATINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
BUSSANELLO
BARBERA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B

Timorasso B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Oltrepò Pavese

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
--

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

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

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino.

Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due:

I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

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

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Barbera, Croatina, Uva rara, Vespolina, Pinot nero, Riesling e/o Riesling italico, Pinot grigio, Pinot bianco, Cortese, Moscato, Malvasia di Candia aromatica, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet sauvignon, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici e altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.200 ceppi per ettaro per il vitigno croatina e 4.000 per gli altri e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale

disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità.

Informazioni sul prodotto:

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

La DOC Oltrepò Pavese è riferita a diverse tipologie di vino. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

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

In sintesi, l'Oltrepò Pavese è da sempre un territorio di elezione per la viticoltura, sia per la grande tradizione di produzione di vini tranquilli e mossi rossi e bianchi, sia per l'indiscutibile antica tradizione per la produzione dello spumante metodo classico e charmat. Uno dei passi storicamente più rilevanti dell'enologia oltrepadana è la nascita delle Cantine Sociali. La storia narra che la prima vide la luce nel 1902. Furono già allora introdotti i criteri del vigneto specializzato, della razionalizzazione degli impianti e dei cloni. Insomma vennero fatti i primi passi fondamentali per la produzione di qualità. Il 1961 segna l'anno della svolta con la nascita dell'attuale Consorzio, ancor prima della legge istituzionale delle Denominazioni di Origine Controllata, con il fine di promuovere e far crescere l'immagine dei vini tipici prodotti in questa terra. Il Consorzio, con il passare degli anni, assunse un ruolo sempre più fondamentale legato alla tutela e alla promozione del vino.

La DOC Oltrepò Pavese, dalla nascita avvenuta nel 1970 ha vissuto una serie di modifiche nel 1975, 1977, 1987 e 1995 fino alle più recenti e sostanziali del 2007 e 2010 quando dapprima la tipologia Metodo Classico è stata estrapolata dalla DO (DM 27 luglio 2007) per elevarsi alla categoria DOCG e poi (DM 3 agosto 2010) quando hanno ottenuto valore autonomo e disciplinari propri le tipologie Bonarda, Buttafuoco, Sangue di Giuda, Pinot nero (vinificato in rosso) e Pinot grigio, per la loro importanza storica e/o commerciale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
I vini della DOC “Oltrepò Pavese” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Rosso, Rosso riserva, Rosato e Rosato frizzante: - Barbera: dal 25% al 65%; - Croatina: dal 25% al 65%; - Uva rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot nero: fino a un massimo del 45%; - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%. Bianco: - Riesling e/o Riesling italico: minimo 60%; - Pinot nero o altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 40% 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 disciplinare di produzione. Barbera, Barbera frizzante e Barbera riserva: - Barbera: dall’85% al 100%; - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%. Riesling, Riesling frizzante, Riesling spumante, Riesling superiore e Riesling riserva: - Riesling e/o Riesling italico: minimo 85%; - Pinot nero, Pinot grigio e Pinot bianco: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%; Cortese, Cortese frizzante e Cortese spumante: - Cortese: minimo 85%; - Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%. Moscato, Moscato frizzante, Moscato spumante, Moscato passito e Moscato liquoroso: - Moscato bianco: minimo 85%; - Malvasia di Candia aromatica: massimo 15%. Malvasia, Malvasia frizzante, Malvasia spumante:	

- Malvasia di Candia aromatica: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: fino a un massimo del 15%.
- Pinot nero (vinificato in bianco), Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante, Pinot nero (vinificato in bianco) spumate, Pinot nero (vinificato in rosato), Pinot nero (vinificato in rosato) frizzante e Pinot nero (vinificato in rosato) spumate:
- Pinot nero: minimo 85%;
 - Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- Chardonnay, Chardonnay frizzante e Chardonnay spumante:
- Chardonnay: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- Sauvignon e Sauvignon spumante:
- Sauvignon: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- Cabernet sauvignon:
- Cabernet sauvignon: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Oltrepò Pavese
