

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

Val Polcèvera (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21/5 Via XX settembre 16121 GENOVA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 010560111
<i>Fax:</i>	0039 0105302671
<i>e-mail:</i>	genova@coldiretti.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Confederazione Italiana Agricoltori
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Via di Vallechiara 16125 Genova Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0102512984
<i>Fax:</i>	0039 0102512946
<i>e-mail:</i>	genova@cia.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

#### IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 15.06.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Val Polcèvera (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
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Val Polcevera bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; profumo: caratteristico, delicato, persistente; sapore: secco, sapido;

**Val Polcevera rosso:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  
profumo: gradevole;  
sapore: secco;

**Val Polcevera bianco frizzante*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma : giallo ed evanescente;  
colore:giallo paglierino piu' o meno intenso;  
profumo: delicato, persistente;  
sapore: secco, sapido;

**Val Polcevera rosso novello:*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  
profumo: gradevole,caratteristico;  
sapore: secco;

**Val Polcevera rosso frizzante:*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma :fine ed evanescente; colore: rosso rubino piu' o meno intenso; profumo: gradevole; sapore: asciutto, secco, di medio corpo;

**Val Polcevera rosato frizzante:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma : fine ed evanescente colore: rosato più o meno intenso ; profumo: delicato; sapore: secco, fresco, armonico;

**Val Polcevera rosato:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno intenso; profumo: delicato; sapore: secco, fresco, armonico;

**Val Polcevera Bianchetta genovese frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma :fine ed evanescente  
colore: giallo paglierino piu' o meno carico;  
profumo: fine, delicato;  
sapore: secco, sapido, pieno;

**Val Polcevera Bianchetta genovese*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
profumo: fine, delicato, discretamente persistente;  
sapore: secco, sapido, pieno;

**Val Polcevera Vermentino frizzante:*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma : fine ed evanescente  
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;  
profumo: delicato, fruttato;  
sapore: secco, sapido, armonico;

**Val Polcevera Vermentino:*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;

profumo: delicato, fruttato;

sapore: secco, sapido, armonico;

### Val Polcevera spumante di qualità

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino;

profumo: fine, delicato, persistente;

sapore: secco, fresco, leggero ma persistente;

### Val Polcevera passito

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol i cui almeno 14,00% vol svolti;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo più o meno intenso

odore: ampio, intenso, persistente;

sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;

### Val Polcevera Coronata:

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore:giallo paglierino;

profumo: delicato, discretamente intenso e persistente;

sapore: secco, sapido, caratteristico;

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Passito

Novello

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

#### b. Rese massime:

Val Polcèvera: bianco, bianco spumante di qualità, bianco frizzante, Vermentino, Vermentino frizzante, rosso, rosso novello, rosso frizzante rosato frizzante, Bianchetta Genovese, Bianchetta Genovese frizzante

*Resa massima:*

resa uva/ha 9,5 t

resa vino/ha 66,5 hl

#### Val Polcèvera bianco passito

*Resa massima:*



resa uva/ha 9,5 t resa vino/ha 47,5 hl
---

### Val Polcèvera Coronata

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 63 hl

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Val Polcevera" ricade nella provincia di Genova individuata dal bacino del torrente Polcevera e dei suoi affluenti Sardorella, Secca, Ricco' e Verde.

La zona comprende in toto o in parte il territorio dei comuni di Genova, Sant'Olcese, Serra Ricco', Mignanego, Campomorone, Ceranesi e Mele.

In particolare i confini della zona seguono (in senso antiorario) i punti geografici sotto menzionati:

-dalla città di Genova e la linea ferroviaria a scartamento ridotto Genova - Casella, situata nel territorio del comune di Genova, sino al punto di intersezione con il territorio del comune di Sant'Olcese, ad ovest, proseguendo lungo la direttrice dei monti Bastia, Tascee, Corvo, Crovo, Butegne, Mezzano e Alpe;

-dai piani di Creto, al passo Crocetta di Orero e fino al passo dei Giovi lungo lo spartiacque tra la Val Polcevera e la Valle Scrivia, spartiacque che segue la direttrice dei monti: Alpe, Carossino e Sella, il Passo Crocetta di Orero e i monti: Carmo, Capanna, Vittoria, Cappellino, sino al Passo dei Giovi;

-dal passo dei Giovi fino al Monte Turchino lungo la direttrice Bric Montaldo, Monte Poggio, Monte Leco, Monte Taccone, Bric di Guana, Bric Ronsasco, Prato del Gatto, Monte Orditano, M. Sejeu, M. Proralado, M. Foscallo, Bric Marino, Prato d'Ermo, M. Turchino;

- dal Monte Turchino fino a località Vesima lungo la direttrice passo del Turchino, Bric Brusa, Bric Geremia, Monte Giallo, Bricco del Dente, Passo del Faiallo, Monte Reixa, Passo della Gava, Monte Pennone, Bric del Monte, Rio Luvea, località Vesima.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Val Polcevera", designato con la sottozona Coronata, comprende la parte del comune di Genova, delimitata a est dal confine della zona, a sud dal mare a ovest dal torrente Varenna e a nord dal confine amministrativo.

**a. Zona NUTS**

ITC33	Genova
ITC3	Liguria
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**

MOSCATO BIANCO B.
ALICANTE N.
Vermentino B.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Sauvignon B
Albarossa N
Rossese Bianco B
Greco B
Rossese N
Albarola B
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Scimicià B
Moscato Bianco B
Bianchetta Genovese B
Lumassina B
Vermentino B
Dolcetto N
Pigato B
Bosco B
Cabernet Franc N
Barbera Bianca B

Cabernet-Sauvignon N
Syrah N
Canaiolo Nero N
Barsaglina N
Merlot N
Malvasia Bianca Lunga B
Albana B
Rollo B
Alicante N

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **Val Polcèvera**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

##### **1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Val Polcevera ricade nella parte occidentale della Provincia di Genova, comprendendo buona parte della città di Genova e il suo entroterra; i vigneti sono situati per la maggior parte in collina e sono mediamente di superficie ridotta.

##### Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) a prevalente composizione argillosa. I suoli presentano una profondità moderata con un buon drenaggio, la tessitura è mediamente franco fine, la reazione è da neutra a subalcalina.

##### Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 500 e 600 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 16 Km.

##### Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 12°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1900°C con valori compresi tra 1690 e 2040 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1570°C con valori compresi tra 1410 e 1730. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico

utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 470 e 580.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 166 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 17 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1100 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 58 con un massimo di 14 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

## **2. Fattori umani rilevanti per il legame**

La viticoltura nella ValPolcevera costituisce testimonianza storica antica di un territorio da sempre coltivato in intimo contatto con la vicina città di Genova che fin dal medioevo ne costituiva il principale mercato di sbocco (il "vinodiGenova").

L'apprezzamento dei vini di questa zona (Coronata) trova numerose testimonianze come quella di Stendhal suo celeberrimo resoconto di viaggio intitolato *Viaggio in Italia*.

Una base ampelografica contenuta ma dalle caratteristiche di peculiarità, come la Bianchetta Genovese, la Lumassina, il vermentino ecc..., costituiscono elementi di valore che hanno consentito l'affermarsi dei vini prodotti in questa particolare area geografica.

L'introduzione della innovazione tecnologica in campo ed in cantina non hanno comunque mutato una tradizione consolidata nella forma di coltivazione a filare contenuto nella vigoria, e nella conservazione dei vini ancora diffusa i contenitori in legno.

### *Informazioni sul prodotto:*

#### ***Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.***

La DOC Val Polcevera fa riferimento a varie tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati in prevalenza fruttati, sapidità al gusto.

### *Legame causale:*

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

Già nel 117 a.C. sulla "Tavola Bronzea" (sentenza del senato romano, trascritta su un vergato di bronzo, che definiva una vertenza tra popolazioni locali e trovata casualmente in zona serra Riccò) il vino "Valpolcevera" era indicato come valore di

scambio nelle imposte. Da tale data (simbolicamente definita come inizio storico di riferimento) la produzione di vino locale ha sempre accompagnato la vita economica delle popolazioni locali.

La particolare orografia della valle e la particolare struttura dei terreni caratterizzano la viticoltura della Val Polcevera che ormai insiste quasi esclusivamente nella media alta collina. Tale posizione insieme al clima decisamente più fresco rispetto a quello della prospiciente zona costiera, impongono ai vini della DOC Val Polcevera caratteri organolettici distintivi evidenti al confronto con omologhi vitigni coltivati a quote più basse e a più diretto contatto con il mare.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf

**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; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**