

## Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

### I. NOME/I DA REGISTRARE

Valle d'Aosta (it)
Vallée d'Aoste (fr)

### II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Autonoma Valle d'Aosta - Assessorato Agricoltura e Risorse naturali
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	66 Loc. Grande Charrière 11020 Saint-Christophe (AO) Italia
<i>Telefono:</i>	0039-0165.275416
<i>Fax:</i>	0039-0165.275290
<i>e-mail:</i>	agricoltura@regione.vda.it,c.adamo@regione.vda.it,v.revelchion@regione.vda.it

### III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Valle d'Aosta o Vallee d'Aoste - disciplinare consolidato.doc

### IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 16 07 2008
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli; odore: intenso, gradevole, aromatico; sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino vivo;

odore: fruttato, intenso, caratteristico; sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amarognolo;
---

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir vinificazione in rosso***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
--

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso; odore: fruttato, persistente; sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo;
---

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris***Caratteristiche analitiche:*

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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati; odore: profumo caratteristico molto intenso; sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
---

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco Pinot blanc***Caratteristiche analitiche:*

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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino brillante; odore: profumo caratteristico, elegante; sapore: gradevole, equilibrato;
---

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay**

***Caratteristiche analitiche:***

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

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, fruttato, caratteristico;  
sapore: sapido, pieno, caratteristico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino tendente al granato;  
odore: fine e delicato;  
sapore: morbido con retrogusto amarognolo;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine*****Caratteristiche analitiche:***

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

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: fine, fruttato, elegante;  
sapore: armonico, vivo, sapido, caratteristico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;  
odore: caratteristico di spezie;  
sapore: austero con fondo amarognolo.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino;  
odore: intenso, caratteristico ;  
sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico di spezie;  
sapore: armonico, con sensazioni speziate

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino con riflessi granati;  
odore: fine, caratteristico, speziato;  
sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo.

--

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: caratteristico, con l'affinamento tendente al profumo di viola; sapore: sapido, armonico.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" Moscato o Muscat**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: fine, delicato, aromatico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aost " Nus**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso intenso con riflessi granata ; odore: vinoso, intenso, persistente; sapore: vellutato, leggermente erbaceo.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie***Caratteristiche analitiche:*

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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato con riflessi ambrati;  
odore: caratteristico, molto intenso;  
sapore: gradevole, armonico, equilibrato.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosso e rosato o rouge et rosé***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo per il rosato: 16 g/l  
estratto non riduttore minimo per il rosso : 18 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinificazione;  
odore: vinoso, fresco, caratteristico;  
sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, caratteristico, leggermente erbaceo;  
sapore: austero, corposo ;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino con riflessi granati;  
odore: fine, caratteristico;  
sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino;  
odore: di rosa selvatica, caratteristico;  
sapore: vellutato, mediamente corposo;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta***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: cerasuolo con riflessi rosati;  
odore: fine, intenso, caratteristico;  
sapore: leggermente tannico, gradevole;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain***Caratteristiche analitiche:*



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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, caratteristico di moscato ;  
sapore: fine, delicato, aromatico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino dorato;  
odore: leggermente aromatico fino a intenso con sensazioni di rosa;  
sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, fine leggermente speziato;  
sapore: asciutto, tannico, di corpo.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso con riflessi violacei;  
odore: vinoso, intenso;  
sapore: pieno, asciutto di buona tannicità.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino con riflessi granata ;  
odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato;  
sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino;  
odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi;  
sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo.

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso granata piuttosto intenso;

odore: delicato con bouquet caratteristico;  
sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo.

### "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna;  
sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato.

### "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati;  
odore: fresco, gradevole, caratteristico;  
sapore: fresco, talvolta vivace.

### "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot noir" (vinificazione in bianco)

#### *Caratteristiche analitiche:*

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

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: paglierino intenso o leggermente rosato;

odore: fruttato, persistente;  
sapore: armonico, caratteristico;

### "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Muscat flétri

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol di cui almeno il 13 % vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo oro tendente all'ambrato;

odore: intenso, caratteristico di moscato;

sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;

### "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino con sfumature violacee;

odore: fruttato, persistente;

sapore: armonico, fresco, vivace;

### "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o flétri

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 14 % vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo ramato intenso;

odore: gradevole, intenso;  
sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo oro tendente all'ambrato;  
odore: intenso, caratteristico di moscato;  
sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Traminer aromatico passito o Gewüztraminer flétri***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13 % vol svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dorato con riflessi rosati;  
odore: fine intenso aromatico con sensazioni di rosa ;;  
sapore: dolce, caldo;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: dorato o ramato a seconda del vitigno prevalente;  
odore: fine intenso leggermente aromatico;  
sapore: dolce, caldo;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux****Caratteristiche analitiche:**

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

**Caratteristiche organolettiche:**

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino scarico;  
odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;  
sapore: tipico, armonico, pieno;

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Traminer aromatico o Gewürztraminer vendemmia tardiva o vendange tardive “****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno il 12 % in alcool svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Pinot Grigio o Pinot gris vendemmia tardiva o vendange tardive****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno il 12 % in alcool svolto ;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc vendemmia tardiva o vendange tardive**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno il 12 % in alcool svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Chardonnay vendemmia tardiva o vendange tardive**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno il 12 % in alcool svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

**"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine vendemmia tardiva o vendange tardive**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno il 12 % in alcool svolto ;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain vendemmia tardiva o vendange tardive**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno il 12 % in alcool svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau vendemmia tardiva o vendange tardive :**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% di cui almeno il 10 % in alcool svolto ;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% di cui almeno il 10 % in alcool svolto ;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

**Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive**



*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 9 % in alcool svolto;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;  
 odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
 sapore: amabile o dolce, pieno, armonico

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

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

**b. Punto b)**

Flétri
--------

Superiore
-----------

Passito
---------

Novello
---------

Vendemmia Tardiva
-------------------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

**b. Rese massime:**

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Muller Thurgau**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva/ettaro: 11 t/ha	resa vino/ettaro: 77 hl/ha
--------------------------	----------------------------

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Gamay ,Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Premetta ,Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Moscato bianco o Muscat petit grain,Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Traminer aromatico o Gewurztraminer**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro: 12 t/ha	resa vino/ettaro: 84 hl/ha
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Pinot nero o Pinot noir**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro: 70 hl/ha
-------------------------	----------------------------

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
-------------------------	---------------------------

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Pinot grigio o Pinot gris**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
-------------------------	---------------------------

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Pinot bianco o Pinot blanc**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
-------------------------	---------------------------

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Chardonnay**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro:11 t/ha	resa vino/ettaro: 77 hl/ha
-------------------------	----------------------------

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Mayolet***Resa massima:*

resa uva/ettaro:10 t/ha      resa vino/ettaro:70 hl/ha

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Petite Arvine***Resa massima:*

resa uva/ettaro: 12 t/ha      resa vino/ettaro: 84 hl/ha

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste***Resa massima:*

Muller Thurgau	resa uva/ettaro: 11 t/ha	resa vino/ettaro: 77 hl/ha
Gamay	resa uva/ettaro: 12 t/ha	resa vino/ettaro: 84 hl/ha
Pinot nero o Pinot noir	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro: 70 hl/ha
Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Pinot grigio o Pinot gris	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Pinot bianco o Pinot blanc	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Chardonnay	resa uva/ettaro:11 t/ha	resa vino/ettaro: 77 hl/ha
Mayolet	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Petite Arvine	resa uva/ettaro: 12 t/ha	resa vino/ettaro: 84 hl/ha
Merlot	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Fumin	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Syrah	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Cornalin	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Nebbiolo	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Petit Rouge	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Premetta	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Moscato bianco o Muscat petit grain	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Taminer aromatico o Gewurztraminer	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Gamaret	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Vuillermin	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	resa uva/ettaro: 10 t/ha	resa vino/ettaro: 40 hl/ha
Traminer aromatico passito o Gewurztraminer flétri	resa uva/ettaro: 10 t/ha	resa vino/ettaro: 40 hl/ha
Passito o Flétri	resa uva/ettaro: 10 t/ha	resa vino/ettaro: 40 hl/ha

Donnas	resa uva/ettaro: 7,5 t/ha	resa vino/ettaro:52,5 hl/ha
Arnad-Montjovet	resa uva/ettaro: 8 t/ha	resa vino/ettaro 56 hl/ha
Chambave	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Chambave Moscato o Chambave Muscat	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Nus	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Nus Malvosie	resa uva/ettaro:8 t/ha	resa vino/ettaro: 56 hl/ha
Torrette	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
Enfer d'Arvier	resa uva/ettaro: 9 t/ha	resa vino/ettaro: 63 hl/ha
Blanc de Morgex et de La Salle	resa uva/ettaro: 9 t/ha	resa vino/ettaro: 63 hl/ha
Bianco o blanc	resa uva/ettaro:12 t/ha	resa vino/ettaro:84 hl/ha
Rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau	resa uva/ettaro:12 t/ha	resa vino/ettaro:84 hl/ha
Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:40hl/ha
Nus Malvosie passito o Nus Malvoisie Flétri	resa uva/ettaro:8 t/ha	resa vino ettaro: 32 hl/ha

**Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Fumin, Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Syrah , Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Cornalin, Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Nebbiolo , Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Petit Rouge**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
,	
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
,	
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
,	
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha
,	
resa uva/ettaro:10 t/ha	resa vino/ettaro:70 hl/ha

## 5. ZONA DELIMITATA

1) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" con le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay ,Mayolet, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Gamaret e e Vuillermin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle e Morgex .

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e la Dora di Rhêmes tutto il territorio fino a 900 m.s.l.m.; dalla Dora di Rhêmes al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio fino a 1.000 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier fino al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 800 m. s.l.m. Tale linea altimetrica incontra la Dora nei pressi della Fraz. Runaz di Avise e chiude la zona in destra orografica;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e, risalendo la vallata principale fino al torrente Marmore, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m. s.l.m.; dal torrente Marmore al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.000 m s.l.m.

2) a) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata fino al confine territoriale di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.

b) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata dalla specificazione di vitigno Nebbiolo, comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verres, Challand Saint-Victor, Montjovet.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Saint Vincent tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota

altimetrica di 700 m s.l.m.;

c) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata dalle specificazioni di vitigno Petit Rouge e Prémétta comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Saint Vincent e Montjovet e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al comune di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.

3) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas comprende i territori collinari dei comuni di Donnas, Pont Saint-Martin, Perloz e Bard, e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea il cono di deiezione del torrente Valbona, nel comune di Donnas.

in sinistra orografica della Dora Baltea, a monte della strada statale n° 26, fino ad una altitudine di 700 m.s.l.m.;

4) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet.

in sinistra orografica della Dora Baltea: Arnad, Verrès, Challand-Sain tVictor e Montjovet.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Donnas e Hône e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Chatillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Bard e Arnad e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora alla frazione Champerioux del comune di Montjovet e, proseguendo da tale frazione con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la Statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.

5) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave e Chambave Moscato o Chambave Muscat comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica: Châtillon, Pontey, Chambave.

in sinistra orografica: Montjovet, Saint Vincent, Châtillon, Saint Denis, Chambave, Verrayes.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal torrente Moriola discendente dal Monte Barbeston fino alla Dora Baltea e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.

in sinistra orografica: partendo dal minor segmento che unisce la Dora Baltea alla frazione Champerioux del comune di Montjovet e proseguendo da tale frazione, con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese fino al confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.

6) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus e Nus Malvoisie comprende i territori idonei a conseguire le



produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica: Fénis.

in sinistra orografica: Nus, Quart, Saint Christophe e Aosta.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Fénis e Saint Marcel tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 650 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Aosta e Sarre tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m

7) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve ed Introd.

in sinistra orografica della Dora Baltea: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre e Villeneuve.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Villeneuve e Arvier, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1000 m s.l.m, escludendo la zona situata a nord del confine territoriale tra i comuni di Aosta e Gignod ed Aosta e Roisan.

8) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier comprende parte del territorio collinare del comune di Arvier e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea: comprende le località "Monbet" e "Bouse" confinanti a nord e ad ovest con il torrente Dora di Valgrisenche e la Dora

Baltea, ad est e sud con la vecchia statale n. 26 e con il ponte sulla Dora di Valgrisenche e la località Sorpier confinante a nord con il corso della Dora Baltea, a est con il torrente Dora di Valgrisenche, a sud con il viadotto della superstrada per il Monte Bianco e a ovest con la strada carreggiabile di Montaverin.

in sinistra orografica della Dora Baltea: ad est con il territorio comunale di Villeneuve, a nord con quello di St. Nicolas, ad ovest con quello di Avise ed a sud con il corso della Dora Baltea;

9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei comuni di Morgex e di La Salle.

In particolare la zona è così delimitata:

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.300 m s.l.m.

#### a. Zona NUTS

ITC20	Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste
ITC2	Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

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

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.

NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GAMAY N.
FREISA N.
ERBALUCE B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
TRAMINER AROMATICO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.

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

Neyret N
Roussane B
Roussin N
Viogner B
Granoir N
Crovassa N
Ner d'Ala N
Cornallin Rs
Vien de Nus N
Fumin N
Gamaret N
Petit Rouge N
Diolinoir N
Petite Arvine B
Dolcetto N
Vuillermin N
Mayolet Rs
Marsanne B
Prie' Blanc B
Bonda N
Prie' Rouge Rs

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste*****Informazioni sulla zona geografica:*****Fattori naturali rilevanti per il legame**

La Valle d'Aosta si presenta come un ampio quadrilatero posto all'estremità Nord-Ovest dell'Italia confinante a Nord con la Svizzera ed a Ovest con la Francia, e si identifica con il bacino del fiume Dora Baltea fino al comune di Pont-St-Martin. Questo bacino, delimitato dalle cime più alte d'Europa, presenta un fondo valle pianeggiante dove scorre la Dora Baltea nella quale affluiscono numerosi torrenti laterali. L'orientamento dell'asse Est-Ovest della Dora Baltea determina l'esposizione dei versanti della valle principale: uno esposto a Sud "adret" e uno esposto a Nord "envers".

Dal punto di vista minerario la Valle d'Aosta è una delle regioni più ricche e varie d'Italia e sicuramente dell'arco Alpino, e ciò giustifica il fatto che i terreni agrari sono ben equilibrati dal punto di vista della ricchezza in elementi fertilizzanti e non si riscontrino carenze di particolare importanza.

Il fondovalle della Dora Baltea è costituito da piani terrazzati di recente origine alluvionale e da un elemento morfologico caratteristico di notevole rilevanza ad uso agricolo che è la presenza di forme dette "conoidi di deiezione" allo sbocco dei torrenti nella valle principale; la brusca variazione di pendenza dell'alveo fluviale determina condizioni di deposito dei materiali in carico da parte delle acque.

Nella zona principalmente interessata dalla coltivazione della vite (fondovalle della Dora Baltea e conoidi di deiezione) prevalgono suoli colluvio-alluviali più o meno profondi, con un contenuto in scheletro da basso a medio-elevato (soprattutto Inceptisuoli).

Il grado di carbonatazione dei suoli caratterizza due tipi di suoli carbonatati:

- suoli erosi, poco profondi, scheletrici e instabili (su pendii più scoscesi e a quote più elevate);
- suoli alluvionali profondi, poco scheletrici e stabili.

Dal punto di vista agronomico le proprietà rilevanti sono soprattutto quelle idriche, che risultano influenzate dalla riserva utile, la quale a sua volta dipende dalla profondità del suolo e dal tenore in scheletro. Inoltre le proprietà trofiche sono legate al grado di carbonatazione, che, esclusivamente nelle stazioni a grado più elevato, può limitare l'assorbimento del fosforo e degli oligo-elementi se non vengono apportati adeguati ammendanti.

Il clima è di tipo continentale, assai rigido e secco, tipico delle valli alpine interne. La presenza dei più alti massicci delle Alpi influenza e caratterizza profondamente il clima creando delle situazioni irripetibili in altre regioni.

Le precipitazioni, presenti soprattutto in primavera ed in autunno, sono assai scarse (500mm circa di pioggia per anno), soprattutto nel bacino di Aosta e sono tra le più deboli di tutto l'Arco alpino.

La geomorfologia della valle centrale, determina forti escursioni termiche soprattutto nei mesi di settembre e di ottobre.

Il territorio valdostano è caratterizzato da un elevato grado di insolazione pari a circa 2200 ore/anno, valore di tutto rispetto se consideriamo la schermatura dei rilievi montuosi, i più alti dell'arco alpino. Anche la radiazione solare è particolarmente favorevole, in quanto sono possibili valori medi annui di 4829 MJ/m<sup>2</sup>d grazie alla generalmente scarsa nuvolosità presente sulla valle e al basso grado di inquinamento atmosferico.

La varietà climatica della Valle d'Aosta, dovuta all'irregolare distribuzione delle precipitazioni e delle temperature e la ricchezza litologica che fornisce un'ampia gamma di substrati, sono i principali fattori responsabili della ricchezza e molteplicità della flora valdostana.

#### Fattori umani rilevanti per il legame

- Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, basti pensare che i terrazzamenti non nascono come elementi paesaggistici, ma sono stati originati dallo sforzo collettivo di chi per necessità ha dovuto risolvere il problema della sussistenza e della possibilità di radicarsi in ambienti sfavorevoli. L'esigenza di intensificare l'attività agricola ha prodotto la nascita dei terrazzamenti che, creando limitate superfici pianeggianti e sfruttando esposizioni favorevoli, ha permesso lo sviluppo di un'agricoltura di montagna che, a sua volta, ha legato comunità più o meno numerose ai propri territori. Questo processo di modificazione dei versanti, grazie anche agli ordini religiosi e alle comunità monastiche, comincia a diffondersi soprattutto nel basso medioevo in cui si intensificano i lavori di dissodamento delle terre e la costruzione dei terrazzamenti. La scarsità di superfici idonee all'agricoltura ha spinto così le popolazioni dell'arco alpino a rivolgere i propri sforzi verso i versanti soleggiati delle montagne dando vita alla costruzione di imponenti terrazzamenti con completa movimentazione e rimaneggiamento dei suoli preesistenti.

La Denominazione di origine « Valle d'Aosta » è stata riconosciuta come tale sin dal 1971 (D.M. 8 febbraio 1971) e ha subito nel tempo delle modificazioni tese all'introduzione di nuove varietà, la cui maggior parte sono autoctone.

Numerose sono le sagre del vino che si tengono sul territorio, di cui alcune godono di notevole storicità essendo giunte alla 55° edizione quella di Donnas e 52° quella di Chambave.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla

puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione :

**Base ampelografica dei vigneti :** tra i vitigni idonei alla produzione della denominazione di origine, ben 7 sono autoctoni (Mayolet, Fumin, Cornalin, Petit rouge, Premetta, Vuillermin e Prié blanc), 2 sono tradizionali (Petite Arvine, Nebbiolo) e il Moscato bianco è storicamente e peculiarmente coltivato nella zona di Chambave

**Forme di allevamento, sesti di impianto e sistemi di potatura :** anche per i nuovi impianti vengono mantenute le forme tradizionali di allevamento e i sistemi di potatura tali da perseguire le migliori e razionali disposizioni sulle superfici della vite. Nell'Alta Valle (Morgex e La Salle) e nella Bassa Valle (zona di produzione del Donnas e dell'Arnad-Montjovet oltre che del Nebbiolo) vengono ancora utilizzate, come forme di allevamento, le pergole. In alta Valle si caratterizzano per essere basse, circa 1,5 m da terra, e sorrette da lastre di ardesia e in bassa Valle sono alte e costituite da legno di castagno. Le pergole dell'Alta Valle sono strutturate in modo da consentire al minimo la dispersione del calore dal terreno e da sopportare il peso delle nevicate invernali.

**Pratiche relative all'elaborazione dei vini :** sono quelle tradizionalmente in uso nella Regione e si differenziano in base alla tipologia dei vini prodotti, essendo completa la tipologia prodotta, dagli spumanti ai vini tranquilli, passando per vendemmie tardive e passiti.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La denominazione di origine «Valle d'Aosta» nelle tipologie riferite a vini di zona, di vitigno, di colore e di tipologia produttiva, raggruppa prodotti che, sia sotto l'aspetto analitico sia sensoriale, sono fortemente caratterizzati, come descritto dettagliatamente all'art. 6 nel disciplinare di produzione, dall'ambiente geografico di origine.

In particolare i vini rossi presentano aromi fruttati tipici delle cultivar di origine, che nelle versioni da affinamento sfumano in note speziate e balsamiche. Le tonalità vanno dal rubino più o meno intenso dei vini giovani fino al granato con riflessi aranciati delle versioni più mature di alcune varietà.

Alla degustazione si presentano di moderata acidità, con buona struttura e con una discreta persistenza dei tannini che vanno dal molto morbido al leggermente amarognolo, a seconda dei vitigni.

I vini bianchi si caratterizzano per tonalità che vanno dal giallo tenue con riflessi verdognoli al paglierino dorato; predominano, al palato, le sensazioni fruttate con note minerali anche importanti, caratteristiche dei terreni di origine sciolti e leggeri.

L'olfatto è caratterizzato da note fruttate e floreali spesso molto intense, grazie alla forte escursione termica che caratterizza gli ambienti di coltivazione in quota. Per le versioni passito e vendemmia tardiva, le note fruttate lasciano il posto a

percezioni di confettura e frutta secca molto nitide in un contesto di buona complessità con calde note di alcol e strutture importanti ed equilibrate allo stesso tempo.

#### *Legame causale:*

La coltura della vite è sicuramente una delle realtà produttive più rappresentate nelle aree alpine terrazzate di cui la Regione Valle d'Aosta fa parte.

Le aree acclivi sono state modellate nel corso dei secoli dall'attività dell'uomo tramite interventi che si sono susseguiti e sovrapposti nel tempo al fine di consentire lo svolgimento delle pratiche agricole utilizzando razionalmente i territori montani. Così, i terrazzamenti, consistenti nel contenimento di un riporto di terra mediante un muro a secco con l'impiego esclusivo di materiali reperibili in loco, sono stati realizzati dall'uomo per aumentare le superfici agricole coltivabili, oltre che a risolvere problemi di conservazione del suolo e gestione delle acque. Infatti, modificando le geometrie dei versanti (lunghezza e pendenza) si ha un controllo dell'erosione riducendo il ruscellamento lungo la pendice e favorendo l'infiltrazione dell'acqua

Nel 2007 alcuni suoli terrazzati della bassa valle d'Aosta sono stati studiati all'interno di un progetto ALPTER, precisamente nelle municipalità di Pont S. Martin, Donnas, Arnad e Montjovet e questi suoli,, sui quali l'influenza dell'attività antropica è evidente e dove l'azione dell'uomo è stata la fondamentale forza di formazione, sono stati tutti classificati come *technic escalic cambisols* (WRB, 2006); il prefisso *technic* indica la presenza di manufatti all'interno del primo metro di profondità (muri di contenimento dei terrazzi) mentre *escalic* indica la presenza di una superficie terrazzata.

I suoli sono abbastanza profondi, con spessori che variano tra 64 e 110 cm. Questa proprietà è legata alla ricchezza di materiali litici di questi ambienti, che ha permesso la costruzione di muri di dimensioni notevoli.

Il contenuto di scheletro è variabile sia tra i suoli di una stessa area che tra le diverse aree studiate e generalmente aumenta la sua quantità con la profondità del suolo. La variabilità del contenuto di scheletro di questi suoli appare legata all'eterogeneità delle condizioni di messa in opera e impianto dei terrazzi (disponibilità di mano d'opera e di macchine operatrici, tipologie costruttive).

Tutti i suoli esaminati hanno mostrato una tessitura grossolana dominata dalle particelle della dimensione della sabbia (2-0.05 mm), con una quantità di limo (0.05-0.002 mm) variabile tra il 5 ed il 30%.

L'introduzione della vite in Valle d'Aosta ha probabilmente origini antichissime: deposizioni di probabili semi di vite, di cui per la conferma sono in corso analisi paleobotaniche, sono stati infatti ritrovati nell'area megalitica di Saint-Martin-de-Corléans, situata nella periferia occidentale della città di Aosta, e databile alla prima metà del III millennio a.C. E' stata formulata un'ipotesi che collegherebbe le popolazioni identificate nell'area megalitica con gli Aminei, popolo originario della

Tessaglia che diffuse la vite “Aminea” nell’Italia meridionale, come riferito dagli autori latini (Varrone e Virgilio), che potrebbero essere giunti sino all’area megalitica risalendo il fiume Dora Baltea.

Con l’inizio della successiva età del Ferro, e soprattutto nel periodo posteriore all’VIII sec. A.C., si assiste alla fine di un periodo particolarmente freddo e ad una nuova ripresa di scambi commerciali nel Mediterraneo che contribuirono alla diffusione della viticoltura nelle aree europee; fu in questo periodo, climaticamente vantaggioso, che le popolazioni della Valle d’Aosta instaurarono nuovi rapporti con le civiltà greche, etrusche e liguri, questi ultimi primitivi abitanti della Valle d’Aosta. La celtizzazione avvenne probabilmente in due ondate successive, poste tra la prima età del Ferro (800-450 a.C) detta di Hallstatt, e quella successiva di La Tène (a partire dal 450 a.C.). Intorno al 400 a.C. popolazioni celtiche dette Galli cominciarono a infiltrarsi nell’Italia settentrionale fondendosi con le popolazioni locali e trasmisero tecniche e conoscenze vitivinicole, tra cui le botti di legno. La diretta influenza dei Celti è ampiamente documentata dall’eredità linguistica lasciataci e utilizzata ancora oggi nei dialetti locali.

I Salassi, popolazione derivante dall’unione dei Liguri con i Celti, scomparvero in quanto popolo nel 35 a.C. con l’arrivo dei Romani, per i quali è notorio che la coltivazione della vite fosse importante.

La presenza della viticoltura in Valle d’Aosta è testimoniata dai reperti trovati nelle abitazioni suburbane:ville residenziali nelle quali sono presenti anche unità produttive agricole e vitivinicole in particolare ed attrezzature (torchi e tini) che confermano che, in particolare nell’areale intorno alla città di Aosta, si produceva vino.Che la viticoltura si espanse nel periodo romano è anche descritto da un Anonimo Autore nel 1832 nel “Cenni brevissimi sopra i boschi e le selve degli Stati di Terraferma di S.M. il Re di Sardegna” che, forte di un passo di Svetonio, affermava che *“Cesare beveva solo vino delle Alpi cioè vino di Donnas, di Chambave ed anche di Carema”*.

Possiamo però affermare con certezza che, il primo impianto di vigna di cui sono stati ritrovati dei reperti ,nel 1987 durante degli scavi archeologici, si colloca tra l’età tardo romana ed il primo medioevo ed era situato nel centro di Aosta.

Anche nella bassa Valle le vigne risultavano essere un elemento molto importante, tanto che nelle vicende familiari del feudo di Bard, se pur indirettamente vengono citate le vigne di Donnas. Proprio in bassa Valle, durante il Medioevo, era regola generale che il proprietario mettesse a disposizione di ogni privato affittuario due parti di bosco con l’obbligo di coltivarne una parte a vigna, mettendola a coltura entro cinque anni dall’assegnazione. L’altra parte doveva rimanere a bosco, in modo da poter fornire i pali e le pertiche necessarie per formare i sostegni ai filari delle viti. Il costante abbinamento tra la vigna e il bosco non è casuale: la tecnica di coltivazione della vigna, data la morfologia dei luoghi e la presenza di numerosi massi erratici, comporta la costruzione di supporti che si adattino alle irregolarità



del terreno, precursori di quelli che oggi definiamo pergole. Il ricorso a tuali supporti è comune ad altre zone della Valle per tutto il Medioevo ed anche oltre e l'esistenza di "topie" è documentata ad Aosta fin dal XII secolo. Il riscontro di alcuni nomi di vitigno usati nel Medioevo si trova nei contratti agrari e negli atti giuridici del tempo e, vitigni attestati nel vicino Piemonte, cioè Moscato (Muscatellum) e Nebbiolo (Nibiol, Picotendro), sicuramente erano coltivati anche in Valle d'Aosta. Le prime tracce documentali di vigneti posti in zone che attualmente sono regolamentate con la denominazione di origine già si erano viste, se pure allo stato embrionale, nei secoli XI-XIII negli atti di compravendita o donazioni. Si trattava allora di vigneti situati nella zona del bacino di Aosta che corrispondono alle attuali denominazione del "Torrette" o della zona di "Chambave". Sempre a quel periodo risalgono i vigneti del "Donnas" che erano stati analizzati nel loro bilancio economico e nelle quantità prodotte nella zona di Bard.

Anche nel periodo dei secoli XIV-XVI ci si imbatte in citazioni che rimandano a zone o a fatti legati alle attuali denominazioni di origine; il "Blanc de Morgex et de La Salle", è già citato in un antico documento del 1291, mentre i vigneti della zona di "Chambave" erano citati in un atto datato 1269.

Per quanto riguarda invece il vino è nella seconda metà del XIV secolo che troviamo la prima traccia evidente ed indiscutibile del vino di Chambave che viene fatto dono, da parte di alcuni aristocratici valdostani, a Bona di Borbone. Da allora il suo successo aumenta e nel XVI secolo figurerà come vino da dessert nel pranzo destinato a celebrare l'unzione del vescovo di Sion.

Ma la fonte più copiosa di località nelle quali si praticava la viticoltura un tempo e che oggi sono famose nelle indicazioni delle denominazioni è rappresentata dai "Cartolari" di S. Orso: nelle singole registrazioni, oltre alle indicazioni delle parrocchie, scopriamo l'esistenza di censi a "Morgex, a Roppo, sopra Pont de Pierre (Aosta), a Montjovet, a Pollein". Questi nomi notoriamente sono riferiti alle attuali denominazioni "Blanc de Morgex et de La Salle", "Torrette", "Arnad-Montjovet". Ancora si rileva l'esistenza di vigne in Monte Arverio ("Arvier"), in Saint-Christophe, poi in Basis, ove producevasi vino bianco, indi Aymaville, Clapey, Cullat a Verrayes, Veczello, Marcillier, Cly" cioè zone delle attuali denominazioni "Torrette" e "Chambave".

Attualmente la denominazione presenta un'evoluzione positiva, nuovi impianti affiancano i più vecchi nelle zone vocate e accanto alle sei cantine presenti sul territorio (Donnas, Arnad, Chambave, Aymavilles, Arvier e Morgex) nascono nuove aziende.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

*Quadro di riferimento*

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prématta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin , deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dall'art. 3 comma 1 e 2 aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%.</p> <p>"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Donnas: Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 3.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet: Nebbiolo per almeno il 70%</p> <p>"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Chambave: Petit Rouge per almeno il 70%.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Muscat: Moscato bianco.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Nus: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie: Pinot grigio.</p> <p>"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Torrette: Petit Rouge per almeno il 70%.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier: Petit Rouge per almeno l'85%.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle: Prié blanc.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

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

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

Valle d'Aosta seguito o no Arnad-Montjovet
Valle d'Aosta seguito o no Chambave
Valle d'Aosta seguito o no Donnas
Valle d'Aosta seguito o no Enfer d'Arvier
Valle d'Aosta seguito o no Blanc de Morgex et de la Salle
Valle d'Aosta seguito o no Nus
Valle d'Aosta seguito o no Torrette