

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

Valli Ossolane (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Interprovinciale Coldiretti Novara-Verbano Cusio Ossola
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Organizzazione di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 Ravizza 28100 Novara Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0321.674211
<i>Fax:</i>	.+39.0321.674200
<i>e-mail:</i>	novara@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Valli Ossolane disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	Dm23.10.2009 riconoscimentoDOC Valli Ossolane
<i>Base giuridica:</i>	DM 21 11 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Valli Ossolane (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), 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:**Valli ossolane rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, intenso, tendente al rosso granato odore: vinoso intenso, sapore: asciutto, armonico

Valli Ossolane Nebbiolo superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: rosso rubino intenso;
odore: fruttato, fragrante, delicato;
sapore: secco, armonico;

Valli Ossolane Nebbiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso più o meno intenso;
odore: fruttato, fragrante, delicato;
sapore: secco, armonico;

Valli Ossolane bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 19,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore: paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, fragrante, delicato;
sapore: secco, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:**Valli Ossolane rosso**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha con menzione vigna : al 3° anno di impianto resa uva 4,40 t/ha resa vino 30,80 hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 5,10 t/ha resa vino 35,70 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 5,80 t/ha resa vino 40,60 hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha resa vino 45,50 hl/ha dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 50,40 hl/ha

Valli Ossolane Nebbiolo

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha con menzione vigna : al 3° anno di impianto resa uva 4,40 t/ha resa vino 30,80 hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 5,10 t/ha resa vino 35,70 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 5,80 t/ha resa vino 40,60 hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha resa vino 45,50 hl/ha dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 50,40 hl/ha

Valli Ossolane Nebbiolo superiore

<i>Resa massima:</i>
resa uva 7 t/ha - resa vino 9 hl/ha con menzione vigna : al 3° anno di impianto resa uva 3,60 t/ha resa vino 25,20hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 4,30 t/ha resa vino 30,10 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 4,90 t/ha resa vino 34,30hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 5,60 t/ha resa vino 39,20hl/ha dal 7° anno di impianto resa uva 6,30 t/ha resa vino 44,10hl/ha

Valli Ossolane bianco*Resa massima:*

resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

con menzione vigna :

al 3° anno di impianto resa uva 4,40 t/ha resa vino 30,80 hl/ha

al 4° anno di impianto resa uva 5,10 t/ha resa vino 35,70 hl/ha

al 5° anno di impianto resa uva 5,80 t/ha resa vino 40,60 hl/ha

al 6° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha resa vino 45,50 hl/ha

dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 50,40 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia del Verbano-Cusio-Ossola: Beura Cardezza, Bognanco, Crevaladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

a. Zona NUTS

ITC14	Verbano-Cusio-Ossola
ITC1	Piemonte
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.
NERETTA CUNEESE N.

NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
FAVORITA B.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORTESE B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ARNEIS B.
ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Rossese Bianco B
Cornarea N
Viogner B
Ner d'Ala N

Chatus N
Timorasso B
Nascetta B
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Manzoni Bianco B
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Barbera Bianca B
Doux d'Henry N
Durasa N
Sylvaner Verde B
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Gamba rossa N.
Slarina N.
Baratuciat B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Valli Ossolane

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Denominazione d'Origine Controllata "Valli Ossolane" nasce con lo scopo di caratterizzare un'area viticola particolare nel territorio dell'Ossola.

Il territorio di produzione è compreso, in queste valli, con terreni distribuiti geograficamente nella parte più a nord del Piemonte nelle zone dell'Alto Vercellese e dell'Alto Novarese. Geomorfologicamente sono terreni generati da antichi depositi fluviali terrazzati ed ondulati, ed in taluni casi piuttosto declivi. Nell'area geografica interessata vi è una sensibile variabilità delle caratteristiche dei terreni in base alla loro localizzazione e alla morfologia del territorio stesso.

Si tratta di suoli con alcune limitazioni per scarsa profondità dello strato attivo e recanti talvolta un sottosuolo roccioso.

Nelle zone di bassa collina ovvero nella parte terminale delle vallate sono caratteristici i terreni limosi che sovrastano orizzonti argillosi con limiti dovuti talvolta ad un più lento drenaggio interno e sgrondo delle acque meteoriche che possono determinare più vigoria nelle viti ma anche maggiore produzione.

Nelle zone invece di più alta valle abbiamo terreni formati anche da trasporti di materiali dovuti alle profonde variazioni climatiche sopravvenute a più riprese durante il quaternario. Le precipitazioni più elevate hanno infatti provocato un'erosione accelerata dei rilievi e la demolizione torrentizia degli imponenti ammassi morenici abbandonati dai ghiacciai agli sbocchi vallivi. I terreni risultano quindi più ricchi in scheletro, sabbie e limo. Sono terreni tendenzialmente più poveri di quelli precedentemente citati ma adatti alla viticoltura in quanto ben drenati e senza ristagni idrici, normalmente posti su declivi ben esposti e quindi adatti ad una viticoltura di qualità e basse produzioni, dettate anche da potature corte al fine di sfruttare al meglio il connubio del tipo di terreno e dell'andamento climatico medio della zona geografica oggetto di questa denominazione di origine, caratterizzata in base alla sua morfologia da escursioni termiche elevate, temperature massime ed irraggiamento solari riconducibili ad un clima di montagna.

Le uve prodotte riconducibile a questa denominazione di origine sono Nebbiolo, Croatina, Merlot e Chardonnay e sono solo ed esclusivamente prodotte nei vigneti ubicati nei comuni indicati all'art. 3 del disciplinare di produzione e le operazioni di vinificazione sono normate dall'art. 5 dello stesso disciplinare e prevedono solo la provincia del Verbano Cusio Ossola.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Secondo lo Statuto di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a s. Michele, il 29 settembre. Questo perché la morfologia del territorio poteva e può garantire una giusta maturazione delle uve solo alla fine di settembre.

In seguito ad un periodo di netto miglioramento del clima verificatosi a partire dal I millennio a. C. e che raggiunse l'optimum verso il 300 circa a.C., si presentarono le condizioni ideali perché alcuni vitigni, già acclimatati sulle rive del lago Maggiore, cominciassero ad essere piantati anche nelle valli più a Nord grazie alle vie d'acqua rappresentate dai fiumi Ticino e Toce. Una importante testimonianza della antica coltivazione della vite in Ossola si trova nell'area megalitica di Varchignol all'imboccatura della Valle Antrona nel comune di Montescheno, nella quale un ripido pendio esposto a mezzogiorno è stato trasformato in una serie di gradonature terrazzate. Le terrazze sono sostenute da alti muri di pietra a secco e sono corredate da serie di scale sempre in pietra e da un sistema di drenaggio molto efficiente a cui si aggiunge un sistema superficiale di irrigazione necessario solo in periodi di eventuale siccità.

Nel XIV sec. viene menzionato per la prima volta il nome Prunent, il vitigno

autoctono ossolano per eccellenza; in un testamento datato 18 Maggio 1309 è registrato il generoso lascito annuale perpetuo in suffragio della propria anima da parte di Dumino di Pello (Trontano) al Convento dei frati minori di Domodossola di nove staia di vino; questo vino doveva essere tutto Prunent della sua vigna e doveva servire solo per la celebrazione della Santa Messa. L'importanza della produzione vitivinicola in Ossola è dimostrata dalla protezione accordata ai vigneti da tutti gli statuti comunali; per esempio il tempo della vendemmia era tassativamente stabilito dai consoli delle comunità; secondo gli Statuti di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a S. Michele. Il vitigno autoctono è un ecotipo di Nebbiolo, detto localmente "Prunent".

Informazioni sul prodotto:

La DOC Valli Ossolane è riferita alle tre tipologie Bianco, Rosso, Nebbiolo (con indicazione consentita Prunent).

Tutti i vini dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara e specifica individuazione che deriva dalla composizione ed esposizione dei terreni .

Valli Ossolane Nebbiolo - L'utilizzo di cloni di Nebbiolo come base ampelografia per questa tipologia fa sì che i vini siano ricchi di tannini e che presentino caratteristiche di longevità apprezzate sin dai tempi antichi.

Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granata. Profumo complesso con note di vaniglia e floreali. In bocca asciutto, sapido, buona struttura e persistenza con tannini leggermente marcati.

Valli Ossolane Bianco – costituito da minimo 60% di Chardonnay - vino ottenuto con fermentazione in piccole botti di rovere. Il vino si presenta di colore giallo più o meno intenso, con carica aromatica di vaniglia, mandorle e frutti esotici. Pieno e pulito nel sapore, equilibrato nell'acidità, di buona persistenza.

Valli Ossolane Rosso- costituito da un uvaggio di Nebbiolo, Croatina e Merlot per un minimo del 60%, Il colore è rosso rubino più o meno intenso. Profumo fruttato, frutta a bacca rossa. In bocca asciutto, sapido, pieno, caldo e strutturato con leggeri tannini.

Legame causale:

La composizione, in certi casi con caratteristiche molto disomogenee, dei terreni coltivati a vite nelle Valli Ossolane, e l'esposizione degli stessi nonché il clima molto variabile nel corso delle varie annate, le escursioni termiche, le particolari forme di allevamento a pergola (topie) che garantiscono luce ed aerazione all'uva, le varietà di vitigno selezionate nel tempo dall'uomo e dalla natura quali i cloni di Nebbiolo (Prunent), esprimono in questo territorio una produzione unica ed irripetibile tipica dei vini delle Valli Ossolane.

La forma di allevamento a pergola, chiamata " Topia", con pali di sostegno costituiti dalla pietra ollare, pietra che viene estratta e lavorata dalle montagne

ossolane, è parte integrante e caratterizzante del panorama di questo territorio. Proprio questo territorio, con la sua biodiversità, le sue tradizioni, i suoi frutti e i suoi metodi, talvolta dimenticati, di una viticoltura di montagna, insieme alla passione dei produttori ha fatto sì che la tipicità dei vini a DOP Valli Ossolane venga apprezzata dal mercato .

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>	
“Valli Ossolane” Bianco : Chardonnay per almeno il 60 %; altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40% riportati nell'allegato 1 del disciplinare. “Valli Ossolane” Rosso : Nebbiolo, Croatina, Merlot per almeno il 60% da soli o congiuntamente; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, per un massimo del 40% riportati nell'allegato 1 del disciplinare. “Valli Ossolane” Nebbiolo e Nebbiolo Superiore:Nebbiolo 85%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 dLvo 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM2.11.2010 piano controlli
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni regione piemonte

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, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

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

--