Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Provincia di Pavia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Provincia di Pavia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 4 06 2010
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Provincia di Pavia» Bianco e Bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, fresco, da secco a dolce, talvolta vivace;

«Provincia di Pavia» Bianco Passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0 % vol di cui effettivo almeno 12,0 % vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo tendente all'ambra; odore: intenso, fruttato; sapore: dolce, armonico e vellutato; Ad eccezione di croatina, Malvasia, Moscato e Riesling non è prevista la tipologia Passito per i vini con specificazione del nome del vitigno.

«Provincia di Pavia» Rosso Passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0 % vol di cui effettivo almeno 12,0 % vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato; odore: caratteristico ed intenso; sapore: dolce, armonico e vellutato; Ad eccezione di croatina, Malvasia, Moscato e Riesling non è prevista la tipologia Passito per i vini con specificazione del nome del vitigno.

«Provincia di Pavia» Novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: complesso, fruttato; sapore: armonico, tipico, secco, o abboccato per la tipologia fermo, talvolta vivace;

«Provincia di Pavia» con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:
- titolo acolometrico volumico totale minimo: 9% vol; - per i novelli con specificazione del vitigno titolo acolometrico volumico totale

minimo: 11% vol; - Il vino a Indicazione Geografica Tipica «Provincia di Pavia» Moscato deve avere un titolo alcolometrico volumico svolto minimo di 4,5 % vol e può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,8 bar.
Caratteristiche organolettiche:
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno. - Ad eccezione del Pinot nero, che può essere vinificato in rosso, in rosato e in bianco e del Pinot grigio che può essere vinificato in rosato e in bianco, il colore del vino deve corrispondere al colore della bacca. - Ad eccezione di Croatina, Malvasia, Moscato e Riesling non è prevista la tipologia dolce per i vini con specificazione del nome del vitigno.

«Provincia di Pavia» Rosato e Rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato da tenue a cerasuolo; odore: intenso, persistente; sapore: tipico, caratteristico, da secco a dolce, talvolta vivace;

«Provincia di Pavia» Rosso e Rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: complesso, fruttato; sapore: armonico, tipico, da secco a dolce, talvolta vivace;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

IGT Provincia di Pavia

Resa massima:		
Provincia di Pavia	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco, rosso e rosato	23	184
Bianco e rosso passito	23	115
Bianco, rosso e rosato frizzante	23	184
Rosso novello	23	184
Barbera	24	192
Croatina	23	184
Riesling, Cortese, Moscato, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Vespolina, Uva Rara, Muller Thurgau	22	176

Pinot nero, Pinot grigio	20	160
Merlot, Nebbiolo	17	136

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con
l'Indicazione Geografica Tipica "Provincia di Pavia" comprende gli interi territori dei Comuni in
provincia di Pavia di seguito indicati: Bagnaria, Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco,
Brallo di Pregola, Broni, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Casteggio, Cecima,
Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Menconico,
Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montesegale, Montù Beccaria, Mornico
Losana, Montebello della Battaglia, Oliva Gessi, Pietra de' Giorgi, Ponte Nizza, Redavalle,
Retorbido, Rivanazzano, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Romagnese, Rovescala, Ruino, San
Damiano al Colle, Santa Giuletta, Santa Margherita Staffora, Santa Maria della Versa, Stradella,
Torrazza Coste, Torricella Verzate, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Volpara, Zavattarello,
Zenevredo, Arena Po, Casanova Lonati, Barbianello, Albaredo Arnaboldi, Campospinoso, Miradolo
Terme, Inverno e Monteleone.

a. Zona NUTS

ITC48	Pavia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GARGANEGA B.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.

ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Timorasso B
Groppello di S. Stefano N

c. Altre varietà

MORNASCA N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT Provincia di Pavia

Informazioni sulla zona geografica:
1. Fattori naturali rilevanti per il legame Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico il territorio dell'IGT Provincia di Pavia è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna. I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto di quest'area una zona vocata alla produzione di uva e di vino. Le zone morfologiche che la caratterizzano sono sostanzialmente due: I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono. 2. Fattori umani rilevanti per il legame Composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica della Provincia di Pavia presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono tutti quelli autorizzati in provincia di Pavia. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:
Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con l'IGT attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione. L'IGT Provincia di Pavia è riferita a diverse tipologie di vino. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.
Legame causale:
Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini IGT in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate. In sintesi, La Provincia di Pavia è da sempre un territorio di elezione per la viticoltura, per la grande tradizione di produzione di vini tranquilli e mossi rossi e bianchi. La sua storia vitivinicola, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino Provincia di Pavia. Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini. L'IGT «Provincia di Pavia» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 18/11/1995, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 285 del 06/12/1995 e successivamente modificata con D.M. 04/06/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n 143 del 22/06/2010.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni supplementari

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
L'Indicazione Geografica Tipica "Provincia di Pavia" è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito; rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;	

rosati, anche nella tipologia frizzante.
I vini a Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del disciplinare di produzione.
L’Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Croatina, Riesling, Cortese, Moscato, Malvasia, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Vespolina o Ughetta di Canneto, Uva Rara, Muller Thurgau, Merlot, Nebbiolo, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 15%.
I vini a Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia” con la specificazione di uno dei vitigni sopra indicati possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e, limitatamente ai rossi, nella tipologia novello.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
Descrizione:
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

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

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Provincia di Pavia