DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
"DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE" O "OVADA"

Già riconosciuta come tipologia della DOC "Dolcetto di Ovada" con

	DPR 01.09.1972	G.U.311-30.11.1972
Approvato DOCG con	DM 17.09.2008	G.U. 229 del 30.09.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 del 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1.La denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per la seguente tipologia, specificazioni aggiuntive o menzioni:
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" ;
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "riserva" ;
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "vigna";
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "vigna" "riserva" .

Articolo 2
Base ampelografica

1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Dolcetto al 100%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1.La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni : Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità' previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi, tufacei, calcarei e loro eventuali combinazioni, compresi quelli a medio impasto;
- giacitura: esclusivamente collinare, esclusi i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 600 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità di impianto: i vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4000;
- forme di allevamento: controspalliera con legatura della vegetazione verde sempre al disopra del capo a frutto e sistema di potatura Guyot tradizionale e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva (t/ha)	Tit. alcolomet. vol. min. nat.
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada"	7	12,00% vol.

4. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di tonnellate 6 per ettaro in coltura specializzata.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%vol.

5. La denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva vigna, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età di tale vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno d'impianto:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico naturale minimo
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "vigna"	3,60	12,50% vol.

al quarto anno d'impianto:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico naturale minimo
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "vigna"	4,20	12,50% vol.

al quinto anno d'impianto:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico naturale minimo
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "Vigna"	4,80	12,50% vol.

al sesto anno d'impianto:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "Vigna"	5,40	12,50% vol.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

7. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

8. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata, fax, o mezzi consentiti dalla vigente normativa agli organi competenti per territorio preposti al controllo, indicati dalla Regione Piemonte, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

9. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

10. E' consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine: "Monferrato" Dolcetto, " Monferrato".

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

2.Tuttavia il Ministero delle politiche agricole, alimentati e forestali, può consentire che le suddette operazioni siano effettuate dalle aziende che, avendo stabilimenti situati nei territori delle Provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Genova e Savona, dimostrino di aver effettuato negli ultimi cinque anni tali operazioni, previa istruttoria e relativo parere favorevole della Regione Piemonte.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vino	resa uva/vino	prod.max.vino
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada"	70%	4.900 l/ha
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "vigna"	70%	4.200 l/ha

4. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità. E' consentito L'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

6. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo d'invecchiamento, prima dell'immissione al consumo:

Tipologia	Durata	Decorrenza
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada"	12 mesi	dal 1 novembre dell' anno di raccolta delle uve
"Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" "vigna"	20 mesi	dal 1 novembre dell' anno di raccolta delle uve

7. E' ammessa la colmatura con uguale tipologia di vino atto a diventare DOCG conservato in altri recipienti per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

8. I prodotti vitivinicoli atti a diventare vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" anche con menzione "riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
Colore: rosso rubino tendente al granato;
Odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
Sapore: asciutto, con sentore mandorlato e/o sentore di frutta;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” con la menzione aggiuntiva “vigna” o entrambe le menzioni “vigna” e “riserva” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
Colore: rosso rubino tendente al granato;
Odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
Sapore: asciutto, con sentore mandorlato, talvolta con sentori di frutta e/o speziati;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l’acidità' totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.

3. Nella designazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- che tale menzione e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
- coloro che, nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ovada”, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione “Vigna” abbiano effettuato almeno due delle tre operazioni principali (produzione, vinificazione, imbottigliamento);
- la vinificazione delle uve e l’invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna” seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione “vigna” seguita dal toponimo o nome tradizioale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% della dimesione dei caratteri usati per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

5. E’ vietata la ripetizione, in etichetta, del nome geografico “Ovada”.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" e" "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada Vigna" per la commercializzazione devono essere di forma bordolese, borgognona e similari e colore scuro tradizionale, delle seguenti capacità: 187 ml, 375 ml, 750 ml, 1.500 ml, 3.000 ml, 5.000 ml.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione delle bottiglie, con diciture o riproduzioni tali che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque offensive del prestigio del vino.

3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" e "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada Vigna" devono essere chiuse con dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia.

4.I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" e "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada Vigna" sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi possono portare la menzione aggiuntiva " Riserva".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Da terreni argillosi, tufacei, calcarei e loro eventuali combinazioni, posti esclusivamente in zone collinari ad altitudini fino ai 600m s.l.m. deriva questo vino prodotto esclusivamente con uve Dolcetto, in una delle zone più vocate del Piemonte meridionale.
La sua zona di produzione è il Monferrato e in particolare le colline che caratterizzano i territori dell'ovadese. comprende il territorio di 22 Comuni in Provincia di Alessandria con epicentro Ovada. L'area è prevalentemente collinare con forti pendenze e si snoda attorno al corso del fiume Orba. I vigneti sono impiantati solo nelle zone collinari in altitudini non superiori ai 600 m.sul livello mare con una densità di impianto non inferiore ai 4.000 ceppi ettaro. I vigneti sono impiantati con forme tradizionali di allevamento, controspalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a guyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Le caratteristiche dei terreni esaltano le caratteristiche migliori delle uve dolcetto di cui la denominazione è costituita permettendo di ottenere vini più profumati e di qualità. La coltivazione del vitigno si è espansa in modo particolare a partire dall'800 anche se ha caratterizzato da sempre i vigneti della zona, al punto di essere stato anche definito Uva di Ovada, o, dai naturalisti, Uva Ovadensis.Pur avendo caratteristiche atte all'invecchiamento, è un vino di pronta bevibilità e le moderate acidità totale e gradazione alcolica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'ovadese da origine a questa DOCG di grande pregio che è il coronamento dell'espressione della saggezza contadina e della grande potenzialità del territorio.Il rispetto della tradizione vinicola della regione insieme alla razionalità tecnologica hanno fatto si che questo prodotto fosse rappresentativo per tutta la socialità e la territorialità della sua zona di produzione**.**

Articolo 10
Struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).