DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A D.O.C.
"COLLINE DI LEVANTO"

Approvato con	DM 11.08.1995	G.U. 233 - 05.10.1995
Modificato con	DM 21.04.2008	G.U. 117 - 20.05.2008
Modificato con	DM 13.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 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

La denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
Vermentino;
rosso;
novello.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini della Denominazione di Origine Controllata "Colline di Levanto" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vitigni inseriti tra quelli "idonei alla coltivazione" per la Regione Liguria iscritti nel Registro Nazionale delle varieta' di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione dei vitigni:

"Colline di Levanto" bianco:
Vermentino: minimo 40%;
Albarola: minimo 20%;
Bosco: minimo 5%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 35%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Liguria, 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 presente disciplinare.

"Colline di Levanto" Vermentino:
Vermentino: minimo 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca analoga, idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria, fino ad un massimo del 15%.

"Colline di Levanto" rosso e novello:
Sangiovese: minimo 30%;
Ciliegiolo: minimo 20%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%, altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Liguria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Colline di Levanto" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che interessa la provincia di La Spezia e comprende in parte i territori dei seguenti comuni: Levanto, Bonassola, Framura e Deiva Marina.
Tale zona è così delimitata:
a partire dal mare in prossimità della P.ta Mesco si segue il confine che delimita il comune di Levanto con quello di Monterosso al Mare fino al raggiungimento della curva di livello del 400 mt s.l.m. che viene seguita fino sotto la cima Colletto a nord dell'abitato di Lavaggiorosso dove si scende alla quota 300 mt s.l.m. che viene seguita fino ad incrocia-re il bivio per S. Giorgio sulla provinciale 332. Da qui si segue la stessa provinciale 332 per un piccolo tratto per poi risalire alla curva dei 400 mt. s.l.m. in corrispondenza di RCA Galbana che viene poi seguita fino al ricongiungimento della prov. 332 in corrispondenza del bivio per Reggimonti; da qui si segue la stessa prov. 332 fino ad incrociare la curva di livello dei 500 mt s.l.m. che viene seguita fino alla località La Fuganella ove, scendendo lungo l'impluvio, si raggiunge la curva di livello dei 400 mt che viene seguita fino al fosso a nord dell'abitato Chiappa. Da qui si scende, seguendo il fosso, fino in corrispondenza dell'abitato Piazza in corrispondenza del raccordo autostradale che viene seguito fino ad incrociare la curva di livello del 300 mt s.l.m.
Quest'ultima viene seguita fino al congiungimento del confine di comune e di provincia di Genova che viene seguito fino al mare.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione delimitata nell'art. 3, con caratteristiche collinari, a specifica vocazione viticola e con caratteristiche pedoclimatiche omogenee.
Il terreno è di natura silicea e siliceo-argillosa e presenta reazione sub-acida.
Le forme di allevamento sono quelle a pergoletta ligure e a controspalliera con potatura ad archetto o capovolto.
La densità di piantagione è di min. 5.000 ceppi/Ha nell'allevamento a controspalliera, mentre per l'allevamento a pergola è di min. 6.000 ceppi/Ha.
I sistemi di potatura sono quelli tradizionali della zona.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa media non dovrà essere superiore a 2,5 Kg di uva per ceppo.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa non dovrà superare del 20% il limite indicato.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di gradi 10,50% vol per le tipologie rosso, bianco e novello e 10,50% vol per la tipologia Vermentino.
Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Liguria, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata all'art. 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
La resa di vino per ettaro è pari a 63 hl/ettaro.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto". Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colline di Levanto". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La vinificazione della citata tipologia di vino denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" novello deve avvenire nel rispetto della normativa che disciplina i vini novelli.
È consentito l'arricchimento dei mosti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali in materia e, nel caso di uso di mosti concentrati, è consentito il solo impiego di rettificati. È comunque consentita l'autoconcentrazione.
L'arricchimento non dà diritto ad un aumento delle rese massime precedentemente indicate.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini della denominazione di origine controllata "Colline di Levanto", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteri-stiche:

"Colline di Levanto" bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, persistente, caratteristico;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l ;

"Colline di Levanto" Vermentino:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: armonico asciutto, delicatamente mandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"Colline di Levanto" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, persistente;
sapore: asciutto, delicato, armonico, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 21,0 g/l;

"Colline di Levanto" novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" qualsiasi qualificazione, non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati e pubblici non aventi significato laudativo e non suscettibili a trarre in inganno l'acquirente.
Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimo o nome tradizionale figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" debbono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e, per ciò che concerne la presentazione, debbono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
È consentita qualsivoglia tipologia di tappatura prevista dalle vigenti disposizioni ad esclusione della tappatura a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografica

A. Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine "Colline di Levanto" ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia della Spezia e comprende un territorio caratterizzato da vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina, principalmente terrazzati.

Aspetti pedologici:

I terreni coltivati a vite presentano principalmente tessitura franco – grossolana o grossolana, sono ben drenati e quindi molto permeabili anche a causa di frequente scheletro, a reazione variabile (subacidi, neutri e subalcalini). I substrati litologici maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi).

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 600 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 200 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 4 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 15°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2220°C con valori compresi tra 2060 e 2380 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1920°C con valori compresi tra 1690 e 2100. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 560°C con valori compresi tra 480 e 620.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 150 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 26 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1150 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 49 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

Fattori umani rilevanti per il legame

Le prime notizie certe della presenza di attività viticole nella zona di Levanto e delle limitrofe Cinque Terre risalgono ai secoli Vi-V a.C., quando i Greci, abili navigatori e commercianti, approdano sui lidi della Riviera Ligure, portandosi prima del vino e dopo, dato il minor costo, producendolo in loco.

E' molto probabile che in seguito i vini della zona avessero trovato una via commerciale nel vino golfo della Spezia, presso il gran porto di Luni, popolosa e commerciante città dell' Etruria.

Plinio proclama i vini di Luna come i migliori d'Etruria (*Etruriae palmam Luna habet*).

Alla fine del XI secolo, con la formazione dei Comuni, una rete di rapporti commerciali e culturali favorisce lo sviluppo dell'agricoltura nella zona di Levanto.

La costruzione del castello nella seconda metà del XII secolo segna il punto di svolta nella storia di Levanto.

I feudatari Malaspina intesero così rimarcare la preminenza del piccolo borgo affacciato sul mare rispetto ai villaggi dell'interno. La presenza di un approdo sicuro al fondo del golfo, protetto da una struttura di tipo militare, permetteva l' esportazione in tutto il Mediterraneo dei prodotti locali (vino, olio, marmo rosso), favorendo con l' attività mercantile la crescita economica e demografica di tutto il circondario.

Nel Medioevo si verifica in tutta la Riviera Ligure di Levante una notevole espansione demografica, che determina una ulteriore espansione delle aree coltivabili. Le coltivazioni principali dell'epoca, la vite e l'olivo, probabilmente insieme ad altre colture orticole, sfruttano ogni spazio conquistato

nell'acclività del versante, con appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze).
Nel XVIII e nel XIX secolo la zona di Levanto si specializza nella produzione di vino. La massima espansione dei terrazzamenti coltivati avviene ne l corso dell'800, con l'espansione demografica.
Molti testi descrivono i vigneti e gli uliveti terrazzati, notando "l'industria dei coltivatori liguri, superiore a quanto si conosca al mondo in questo genere".
Ma proprio quando la diffusione dei terrazzamenti raggiunge l'apice cominciano a delinearsi le condizioni che daranno inizio all'abbandono progressivo del territorio, determinato inizialmente dal calo del reddito agricolo ed, in seguito, dall'esodo dalla campagna verso la città.
Un nuovo e decisivo impulso all'attività agricola e vitivinicola locale sia è avuto grazie alla creazione, nel 1978, di una Cooperativa Agricola locale la quale, a partire da allora, ha rappresentato il punto di riferimento per l'agricoltura locale, permettendo la nascita e lo sviluppo di altre realtà imprenditoriali nel settore.
La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il già citato Vermntino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.
Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC Colline di Levanto fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.
Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.
In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori mediamente intensi ma vivaci, profumi fini in prevalenza floreali e fruttati, sapidità al gusto.
I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono particolarmente destinati all'invecchiamento, in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità. I sapori sia freschi, secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi e il fondo leggermente amarognolo e leggermente acidulo, sono le caratteristiche che legano questi prodotti alle aree da cui sono ottenuti. Il prodotto che si ottiene per la denominazione ha per lo più una buona ed equilibrata struttura.

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

Nelle zone rivierasche della provincia della Spezia (Cinque terre e Levanto) la vite si coltiva da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.
Notevole è il contributo delle attività agricole e della viticoltura in particolare allo sviluppo socio-economico della zona. Soprattutto a partire dal Medioevo e fino ai giorni nostri.
Il clima tipicamente mediterraneo della inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali. La denominazione premia gli operatori che hanno creduto in questo vitigno. Infatti nel territorio delimitato quasi non esistono vitigni internazionali a dimostrazione che la storia e la tradizione vitivinicola di Luni è strettamente legata al vitigno Vermentino e si intende continuare a produrre nel rispetto della tradizione e delle consuetudini locali.
Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologia di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Articolo 10
Riferimento alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di La Spezia
Piazza Europa n. 16
Via Vittorio Veneto n. 28
19124 - La Spezia
Tel. 0187-7281
Fax 0187-777908
Web: www.sp.camcom.it

La CCIAA di La Spezia è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), 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 3).