DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
« VALLE D'AOSTA »O « VALLEE D'AOSTE »

Approvato con	DPR 08.02.1971	G.U. 142 - 05.06.1971
Modificato con	DPR 02.06.1972	G.U. 208 - 10.08.1972
Modificato con	DPR 30.07.1985	G.U. 73 - 28.03.1986
Modificato con	errata corrige	G.U. 158 - 10.07.1986
Modificato con	DM 27.05.1989	G.U. 132 - 08.06.1989
Modificato con	DM 14.10.1989	G.U. 255 - 31.10.1989
Modificato con	DM 05.11.1992	G.U. 271 - 17.11.1992
Modificato con	Rettifica	G.U. 305 - 30.12.1992
Modificato con	DM 05.08.2002	G.U. 197 - 23.08.2002
Modificato con	DM 23.09.2002	G.U. 232 - 2002
Modificato con	DM 16.07.2008	G.U. 183 - 06.08.2008
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 "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", eventualmente accompagnata da una delle seguenti indicazioni di vitigno: 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; Prëmetta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin
o da una delle seguenti menzioni geografiche:
Donnas; Arnad-Montjovet; Chambave; Chambave Moscato o Chambave Muscat; Nus; Nus Malvoisie; Torrette; Enfer d'Arvier; Blanc de Morgex et de La Salle o da una delle seguenti indicazioni di colore : bianco o blanc; rosso o rouge; rosato o rosé; o da una delle seguenti tipologie di vinificazione: novello o nouveau; Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri; Nus Malvoise Passito o Nus Malvoisie Flétri ; Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri; Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri; Passito o Flétri è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

1) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
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;
Prëmetta;
Moscato bianco o Muscat petit grain;
Traminer aromatico o Gewürztraminer;
Gamaret;
Vuillermin
deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dal'art. 3 comma 1 e 2 aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 15 % le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta.

2) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Donnas è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti a livello aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 3.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

3) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 4.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% 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 presente disciplinare.

4) *a)* La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Chambave, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma 5, composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% 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 presente disciplinare.

b) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Muscat è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco della zona delimitata all'art. 3, comma 5.

5) *a)* La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", Nus è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3,

comma 6, composti in ambito aziendale dai seguenti vitigni: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% 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 presente disciplinare.

b) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Pinot grigio, della zona delimitata all'art. 3, comma 6.

6) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Torrette è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 7.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% 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 presente disciplinare.

7) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 8.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

8) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Prié blanc della zona delimitata all'art. 3, comma 9.

9) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita da una indicazione di colore, bianco o blanc, rosso o rouge, rosato o rosé può essere rivendicata dagli iscritti allo schedario viticolo di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini bianchi, rossi o rosati provenienti dalle uve aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

10) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita dalla indicazione di passito o flétri può essere rivendicata dagli iscritti allo schedario viticolo di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini passiti provenienti dalle uve a bacca bianca o rosata aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

Articolo 3
(Zone di produzione delle uve)

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, Jovençan, 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, Jovençan, 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 Prëmetta 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, Jovençan, 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, Jovençan, 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.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione di cui all'art. 3 e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in buona esposizione purché situati entro i limiti delle quote altimetriche indicate nelle rispettive zone di produzione.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura dei vigneti destinati alla produzione delle uve della denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve.

La Regione Autonoma Valle d'Aosta può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche dell'uva.

E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione prima dell'eventuale appassimento, devono essere le seguenti:

Vini	Resa uva/ha (t)	hl/ha	Titolo alcolometrico
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	11	77	9.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	84	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	70	11.00%
Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	77	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	70	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	84	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin"	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge"	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta	10	70	10.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Gamaret	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta Vuillermin" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	10	70	10.50%

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri"	10	40	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	10	40	10.50%
"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri	10	40	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	7,5	52,5	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"Arnad-Montjovet"	8	56	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Chambave	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	10	70	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	8	56	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	10	70	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"Enfer d'Arvier	9	63	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle"	9	63	9.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	12	84	9.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau	12	84	10.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	10	40	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	8	32	11.00%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Ai limiti massimi di produzione di uva per ettaro sopra elencati, la produzione dovrà essere riportata, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso una accurata cernita delle uve.

Qualora le produzioni di uva per ettaro superino i limiti massimi di cui sopra, ma non oltre il 20 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste".

Oltre detto limite decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con proprio decreto del Presidente della Regione da emanarsi annualmente nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e sentite le organizzazioni dei produttori può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1) La vinificazione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir può essere effettuata anche in bianco.

2) La denominazione di origine controllata “Valle d’Aosta” o “Vallée d’Aoste” Novello o Nouveau è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni a bacca di colore rosso idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d’Aosta previsti nel corrispondente schedario viticolo delle zone di produzione di cui all’art. 3 e deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 30% delle uve.

3)La denominazione di origine controllata “Valle d’Aosta” o “Vallée d’Aoste” Müller Thurgau, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot Bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer accompagnata dalla menzione vendemmia tardiva o vendange tardive è riservata ai vini ottenuti da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.

Ferme restando le produzioni ad ettaro previste dall’art. 4 del presente disciplinare di produzione, le uve destinate all’ottenimento dei vini vendemmia tardiva o vendange tardive non possono superare la resa di uva in vino del 60 per cento e devono inoltre assicurare un contenuto zuccherino minimo di 200 grammi/litro per la denominazione Vallée d’Aoste Blanc de Morgex et de La Salle, di 220 grammi/litro per la denominazione Müller Thurgau e di 250 grammi/litro per tutte le altre denominazioni.

Per i vini Valle d’Aosta Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive, non è ammessa l’aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

4) La denominazione di origine controllata “Valle d’Aosta” o “Vallée d’Aoste” Nus Malvoisie passito o Nus Malvoisie flétri, Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri, Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri , Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri , Passito o Flétri è riservata ai vini derivanti da uve selezionate e sottoposte ad appassimento dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati e/o a ventilazione forzata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.

Per la produzione di detti vini non è ammessa l’aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

5) La denominazione di origine controllata “Valle d’Aosta" o "Vallée d’Aoste" Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette e Enfer d’Arvier accompagnata dalla menzione superiore o supérieur é riservata ai vini provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo complessivo almeno di un grado alcolico superiore a quello previsto dal precedente art. 4 e siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno di un grado alcolico superiore a quella prevista dal seguente art. 6, qualora abbiano superato il periodo minimo di invecchiamento previsto dal presente articolo.

6) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux può essere utilizzata per designare i vini spumanti naturali ottenuti con vini derivati dal vitigno Prié Blanc e rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.
La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.
La produzione dello spumante "Vallée d'Aoste"o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "sec" , "demi-sec" e "pas dosé" con l’indicazione del tenore zuccherino.

7) Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere le seguenti:

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Gamay	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Pinot nero o Pinot noir	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Petite Arvine	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	70%

Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Chambave Moscato o Chambave Muscat	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Passito o Flétri	40%
" Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"Blanc de Morgex et de La Salle	70%

Qualora tali rese superino le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, o il 45% per la sola tipologia passito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste".

Oltre detti limiti decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

8) Per avere diritto alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", i vini devono essere sottoposti ai seguenti periodi di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

Vino	Mesi di affinamento
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5
"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Syrah	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur	30
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5
"Valle d'Aosta o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérier	12
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Chambave	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur	8
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur	8

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette 5

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur 8

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier 5

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur 8

Per tutti i vini aventi tipologia di vendemmia tardiva o vendange tardive il periodo di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre della vendemmia è di 6 mesi.

Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" possono essere immesse sul mercato a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

A decorrere dal 1°dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas, deve essere di almeno 24 mesi di cui almeno 10 in botti di legno.

A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" Donnas accompagnato dalla menzione superiore o supérieur deve essere di almeno 30 mesi di cui almeno 12 in botti di legno.

9) La produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto è consentita purchè risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare, sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

10) Le operazioni di vinificazione e di eventuale affinamento obbligatorio della denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere effettuate nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni di vinificazione e/o di affinamento obbligatorio siano effettuate anche da aziende aventi stabilimenti situati al di fuori delle rispettive zone di produzione ma nell'ambito della Regione.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau:

colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli;
odore: intenso, gradevole, aromatico;
sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

colore: rosso rubino vivo;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso):

colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;
odore: profumo caratteristico molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

colore: giallo paglierino brillante;
odore: profumo caratteristico, elegante;
sapore: gradevole, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fine e delicato;
sapore: morbido con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: fine, fruttato, elegante;
sapore: armonico, vivo, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot:

colore: rosso rubino intenso;
odore:intenso, caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore: austero, corposo ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin:

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: austero con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: armonico, con sensazioni speziate;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin:

colore: rosso rubino;
odore: intenso, caratteristico ;

sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo:

colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico;
sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge:

colore: rosso rubino;
odore: di rosa selvatica, caratteristico;
sapore: vellutato, mediamente corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta:

colore: cerasuolo con riflessi rosati;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: leggermente tannico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

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

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

colore: giallo paglierino dorato;
odore: leggermente aromatico fino a intenso con sensazioni di rosa;
sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fine leggermente speziato;
sapore: asciutto, tannico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

colore: rosso con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso;
sapore: pieno, asciutto di buona tannicità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas:

colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico, speziato;
sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

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

colore: rosso rubino con riflessi granata ;
odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato;
sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

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

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

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

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

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

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

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie:

colore: giallo dorato con riflessi ambrati;
odore: caratteristico, molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette:

colore: rosso rubino;
odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi;
sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier:

colore: rosso granata piuttosto intenso;
odore: delicato con bouquet caratteristico;
sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna;
sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

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

colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati;
odore: fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

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

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

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

colore: paglierino intenso o leggermente rosato;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

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

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

colore: giallo ramato intenso;
odore: gradevole, intenso;
sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;
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.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri

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

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

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

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri:

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

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

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino scarico;
odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;
sapore: tipico, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"*Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer*

aromatico o Gewürztraminer, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive :

colore: giallo dorato;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore:amabile o dolce, pieno,armonico;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12% per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle di cui almeno il 9 % in alcool svolto ;
13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau di cui almeno il 10 % in alcool svolto ;
15% per le altre denominazioni di cui almeno il 12 % in alcool svolto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare un lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Designazione, presentazione e confezionamento)

I vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Muscat, Nus Malvoisie, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer ottenuti con parziale appassimento delle uve, debbono essere designati con la precisazione concernente il tipo di prodotto utilizzando la locuzione "passito" o "flétri".

In sede di designazione le menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione devono figurare in etichetta sia in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" sia nello stesso campo visivo della denominazione succitata.

Nella designazione e presentazione della denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" vendemmia tardiva o "Vallée d'Aoste" vendange tardive deve essere indicata anche la denominazione di origine da cui discendono.

Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare ad eccezione della tipologia spumante.

E' consentito utilizzare le menzioni geografiche aggiuntive di cui all'articolo 1.

Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste è ammessa la menzione "vigna" o "vigne" o "clos" o "coteau" seguito da un toponimo purchè il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste nel disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, classico, selezionato, riserva, vecchio e similari, nonchè indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore" o "viticulteur" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o francese, in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la Regione Autonoma Valle d'Aosta (L. Cost. 26 febbraio 1948, n.4).

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Articolo 8
(Legame con l'ambiente geografico)

A) 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/m²d 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 ArvineNebbiolo) 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 cosituite 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.

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

La denominazione di origine «Valle d'Aosta» nelle tipologie riferite a vini di zona, di vitigno, di colore e di tipologia produttiva, ragruppa prodotti che, sia sotto l'aspetto analitico sia sensoriale, sono fortemente caratterizzati, come descritto dettagliatemente 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 piu' o meno intenso dei vini giovani fino al granato con riflessi aranciati delle versioni piu' 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.

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

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 atrezzature (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 gia 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 aristorcratici 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 denominaizoni 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".

Attualmene 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.

Articolo 9
(Riferimenti alla struttura di controllo)

Nome e Indirizzo: "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l." sede legale Via Piave , 24 - 00187 ROMA.

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 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).