DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "COLLINE SAVONESI"

Approvato con	DM 20.11.1995	G.U. 294 - 18.12.1995
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 11.11.2013	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

L'indicazione geografica tipica «Colline Savonesi», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Base ampelografica

La indicazione geografica tipica «Colline Savonesi» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nella tipologia novello;
rosati.
I vini ad indicazione geografica tipica «Colline Savonesi» bianchi rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Liguria iscritti nel Registro Nazionale delle varietà 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 indicazione geografica tipica «Colline Savonesi» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni o relativi sinonimi: Alicante (localmente denominato Granaccia), Lumassina (localmente denominato Buzzetto o Mataosso), è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno 1'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria fino ad un massimo del 15%.
I vini ad indicazione geografica tipica «Colline Savonesi» con la specificazione del vitigno Lumassina o dei sinonimi Buzzetto o Mataosso possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

"La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica <<Colline Savonesi>> comprende l'intero territorio della provincia di Savona, nella Regione Liguria.".

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale,non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Colline Savonesi» bianco,rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 16.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colline Savonesi»,devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
«Colline Savonesi» bianco 9%;
«Colline Savonesi» rosso 9%, anche con la specificazione del vitigno;
«Colline Savonesi» rosato 9%;
«Colline Savonesi» Lumassina o sinonimo 8,5%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica «Colline Savonesi», anche con la specificazione del vitigno,all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Tipologia ”BIANCO”
Colore: giallo più o meno intenso
Profumo: delicato
Sapore: fresco ed equilibrato
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,50 g/l
Estratto no riduttore minimo 13 g/l.

Tipologia ”BIANCO FRIZZANTE”
Colore: giallo più o meno intenso
Profumo: delicato
Sapore: fresco ed equilibrato
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,5 g/l
Estratto no riduttore minimo 13,0 g/l.

Tipologia ”BIANCO PASSITO”
Colore: giallo dorato
Profumo: intenso e persistente
Sapore: equilibrato e persistente
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,5 g/l

Estratto no riduttore minimo 13,0 g/l.

Tipologia ”ROSSO”
Colore: rosso più o meno intenso
Profumo: delicato
Sapore: equilibrato
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,5 g/l
Estratto no riduttore minimo 17,0 g/l.

Tipologia ”ROSATO”
Colore: rosato
Profumo: delicato
Sapore: fresco ed equilibrato
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,5 g/l
Estratto no riduttore minimo 14,0 g/l.

Tipologia ”ROSSO NOVELLO”
Colore: rubino più o meno carico
Profumo: vinoso
Sapore: fresco ed equilibrato
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,5 g/l
Estratto no riduttore minimo 14,0 g/l.

Tipologia ”LUMASSINA”
Colore: giallo più o meno intenso con riflessi verdognoli
Profumo: fresco delicato ed erbaceo
Sapore: fresco caratteristico
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol
Acidità totale minima 3,5 g/l
Estratto no riduttore minimo 13,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica «Colline Savonesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra,fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimenti a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
L’indicazione geografica tipica «Colline Savonesi», ai sensi dell’art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio dell'Indicazione Geografica Tipica Colline Savonesi ricade nella parte occidentale della Regione Liguria, in provincia di Savona e comprende un territorio molto vasto includendo tutti i comuni della provincia con vigneti situati per la maggior parte in media - alta collina.

Il prodotto deve le sua caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche. La Provincia di Savona è una fascia di terra collinare affacciata sul Mediterraneo e protetta a nord dalle ultime propaggini delle Alpi, sono valli strette e ripidi pendii. Inoltre le cultivar di vite specifiche interessate a questa denominazione, in particolare la Lumassina e i suoi sinonimi, che sono presenti quasi esclusivamente in questa zona, legittimano la rivendicazione di tale denominazione e non si ritrovano in altre aree vitate.

Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure savonese sono rappresentati da:

– torbiditi a composizione arenacea con suoli a tessitura franco grossolana e reazione da acida a subacida;

– torbiditi a composizione calcareo marnosa con tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina;

– calcari con suoli a tessitura franco grossolana e reazione da neutra a subalcalina;

– torbiditi a composizione argillosa con suoli a tessitura fine e reazione da subalcalina ad alcalina.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 800 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 400 e 600 m, pendenza tra il 20 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est – sud-est e distanza dal mare compresa tra 0 e 50 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1850°C con valori compresi tra 1700 e 1980 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1540°C con valori compresi tra 1320 e 1700. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 530°C con valori compresi tra 470 e 560.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 210 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 11 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1020 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 75 con un massimo di 13 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

Fattori umani e storici rilevanti per il legame

L'introduzione e la diffusione della vite è storicamente attribuita ai marinai e ai commercianti che dall'alto medioevo hanno introdotto le cultivar da altri territori, che si sono poi localmente selezionate ed adattate, e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a secco.

La vocazione viticola ligure è consolidata nei secoli. Alla fine dell'ottocento sopravanza la coltura dell'olivo e dell'olio ligure e la coltura viticola perde di importanza e superfici. Da questo periodo la produzione di vini bianchi, rossi e rosati acquisisce una dimensione commerciale e geografica locale che ha attualmente, e si è imposta quale denominazione corrente nella produzione soprattutto per la stagione turistica estiva.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato 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. Esiste ancora un alberata alta caratteristica dei vigneti coltivati a Lumassina.
Recentemente le tecniche enologiche 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. Si tratta in prevalenza di limitata vinificazione in rosso per i rossi e i rosati, in bianco per i bianchi adeguatamente differenziate per le tipologie novello e passito.

B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico.
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 destinati all'invecchiamento in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei,dei sentori di mare e di genuinità.
L'IGT Colline Savonesi 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 buone acidità, colori vivaci, profumi fini e delicati, gusto fresco e armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, anche il flusso turistico riconosce l'unicità delle caratteristiche che sono il risultato dell'influenza dell'ambiente e della tradizione enologica degli operatori savonesi.
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 IGT avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Savona
Via Quarda Superiore, n. 16
17100 – Savona
Web: www.sv.camcom.gov.it
Tel. 019/83141
Fax 019/851458

La C.C.I.A.A. di Savona 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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).