

<b>Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico</b>
--

**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Golfo del Tigullio - Portofino (it)
Portofino (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 - 21/5 Via XX Settembre 21/5 - , Via XX settembre 21/5 16121 - 16125 Genova Italia
<i>Telefono:</i>	+39010 56011
<i>Fax:</i>	+ 39010 5302671
<i>e-mail:</i>	genova@coldiretti.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Confederazione Italiana Agricoltori
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Via di Vallechiara 16125 GENOVA Italia
<i>Telefono:</i>	+39010 2512984
<i>Fax:</i>	+39010 2512946
<i>e-mail:</i>	genova@cia.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 13.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 301.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino bianco:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo paglierino più o meno carico;          odore: delicato, persistente;          sapore: secco, sapido;</p>

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino bianco frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;</p>

***Caratteristiche organolettiche:***

souma: fine ed evanescente  
colore: giallo paglierino più o meno carico;  
odore: delicato, persistente;  
sapore: secco, sapido;

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino rosso*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;  
acidità totale minima 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fine, caratteristico;  
sapore: asciutto, di medio corpo, con vena tannica;

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino rosso frizzante*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;  
acidità totale minima 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma: fine ed evanescente  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fine, caratteristico;  
sapore: asciutto, di medio corpo, con vena tannica;

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino rosso novello*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;  
acidità totale minima 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fine,caratteristico;  
sapore: asciutto, di medio corpo, con vena tannica;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino rosato:**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore: minimo 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato;  
odore: vinoso, di profumo delicato;  
sapore: secco, fresco, armonico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino rosato frizzante**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore: minimo 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato;  
odore: vinoso, di profumo delicato;  
sapore: secco, fresco, armonico;  
Spuma: fine ed evanescente.

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Bianchetta genovese**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: Fine, delicato;  
sapore: secco, sapido, caratteristico

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino” Bianchetta genovese frizzante**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Spuma: fine ed evanescente.  
colore: giallo paglierino più o meno carico;  
odore: Fine, delicato;  
sapore: secco, sapido, caratteristico

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Moscato**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol, di cui almeno 5,50% vol e non oltre 7,00% vol effettivo ;  
acidità totale: minimo 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo 15,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati con l'invecchiamento;  
odore: aromatico, caratteristico ;  
sapore: dolce, sapido, caratteristico, talvolta vivace;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Vermentino:**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;

odore: caratteristico, delicato, fruttato;  
sapore: secco, sapido, armonico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino” Vermentino frizzante**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Spuma: fine ed evanescente.  
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;  
odore: caratteristico, delicato, fruttato;  
sapore: secco, sapido, armonico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Ciliegio**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolomerico volumico totale: minimo 11,00% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da rosso cerasuolo a rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, persistente;  
sapore: sapido, di buon corpo, armonico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Ciliegio frizzante**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolomerico volumico totale: minimo 11,00% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Spuma: fine ed evanescente.  
colore: da rosso cerasuolo a rosso rubino più o meno intenso;

odore: fruttato, intenso, persistente;  
sapore: sapido, di buon corpo, armonico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Ciliegiole novello**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolomerico volumico totale: minimo 11,00% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da rosso cerasuolo a rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, persistente;  
sapore: sapido, di buon corpo, armonico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino spumante:**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore: minimo 16,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Spuma: fine e persistente  
colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, intenso;  
sapore: da extrabrut a dry, fresco, caratteristico;

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino passito**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,50% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;  
acidità totale: minimo 4,5 g/l;  
estratto non riduttore: minimo 25,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato più o meno intenso;  
odore: ampio, intenso, persistente;  
sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;



**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Cimixà o Scimiscià**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidità totale: minimo 4,5 g/l; estratto non riduttore: minimo 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini; odore: fine, delicato, persistente; sapore: secco, fresco, persistente;

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino Moscato passito**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 15,50% vol. di cui almeno 11,00% vol effettivo; acidità totale: minimo 4,5 g/l; estratto non riduttore: minimo 25,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, caldo, armonico, caratteristico;

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Passito
Novello

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

**b. Rese massime:**

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino: bianco, anche nelle tipologie spumante, frizzante e passito; rosso, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosato, anche nella tipologia frizzante; Bianchetta Genovese, anche nella tipologia frizzante; V**

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 9 t
resa vino/ha 63 hl

**Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino sottozona Costa dei Fieschi**

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 8,5 t
resa vino/ha 59,5 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

1. Le uve atte ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" devono essere prodotte nella zona della provincia di Genova così delimitata :

la città di Genova e la linea ferroviaria a scartamento ridotto Genova-Caselle, situata nel territorio del comune di Genova, sino al punto di intersezione con il territorio del comune di Sant'Oleose, a ovest;

il Mar Ligure da Genova fino al confine con la provincia di La Spezia, a sud e a sud-est;

i confini settentrionali dei comuni della provincia di Genova di: Genova, Davagna, Lumarzo, Neirone, Favale di Malvaro, Lorsica, Orero, San Colombano Certenoli, Borzonasca, a nord;

i confini orientali dei comuni della provincia di Genova di:  
Borzonasca, Mezzanego, Ne, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese e Moneglia.

Sono quindi compresi nell'area i seguenti comuni della provincia di Genova:

A) Per l'intero territorio: Avegno, Bargagli, Bogliasco, Borzo-nasca, Camogli, Carasco, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese, Chiavari, Cicagna, Cogorno, Coreglia Ligure; Davagna, Favale di Malvaro, Lavagna, Leivi, Lumarzo, Mezzanego, Moneglia, Ne, Nei-rone, Orero, Pieve Ligure, Portofino, Rapallo, Recco, San Colom-bano Certenoli, Santa Margherita Ligure, Sestri Levante, Sori, Tribogna, Uscio e Zoagli;

Per parte del loro territorio: Genova, Lorsica, Moconesi.

#### a. Zona NUTS

ITC33	Genova
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

Vermentino B.
SANGIOVESE N.

#### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Albarossa N
Rossese Bianco B
Greco Bianco
Rossese N
Albarola B
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Moscato Bianco B

Bianchetta Genovese B
Lumassina B
Vermentino B
Dolcetto N
Pigato B
Bosco B
Cabernet Franc N
Barbera Bianca B
Pollera Nera N
Syrah N
Canaiolo Nero N
Barsaglina N
Merlot N
Malvasia Bianca Lunga B
Albana B
Rollo B
Ciliegiolo N
Alicante N

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino**

*Informazioni sulla zona geografica:*

**1. Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Golfo del Tigullio ricade nella parte orientale della Regione Liguria in Provincia di Genova e risulta molto vasta, comprendendo quasi tutti i comuni della provincia tranne quello di Genova e di qualche comune sovrastante Genova stessa; per tale estensione il panorama viticolo è molto differenziato con vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina anche nelle zone più interne (es. Val Graveglia), principalmente in versanti terrazzati.

**Aspetti pedologici:**

I substrati litologici dei rilievi collinari del levante ligure maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) in parte a composizione argillosa, in parte a composizione calcareo - marnosa. I suoli presentano una profondità moderata con

un buon drenaggio, la tessitura è mediamente franco fine, con reazione variabile (da debolmente acidi a subalcalini).

#### Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1000 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 – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 21 Km.

#### Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 14°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2050°C con valori compresi tra 1790 e 2230 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1760°C con valori compresi tra 1490 e 1950. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 440 e 600.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 230 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 22 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1410 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 74 con un massimo di 15 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura del Tigullio vanta antiche testimonianze storiche più recenti tuttavia rispetto ad altre zone vitivinicole del Genovesato. Originatasi probabilmente sotto l'egida delle congregazioni monastiche benedettine, nel tardo medioevo, le coltivazioni di vite si sono diffuse in tutte le aree del Tigullio dalla costa fino alle colline nell'entroterra (Casarza), riscuotendo fin da allora le rinomanze riscontrabili in testimonianze notarili attribuite ai possedimenti della Famiglia Fieschi e in diversi scritti come quello di sante Lancerio che testimonia in quelle zone (SantaMargherita e Chiavari) il viaggio di Papa Paolo III.. La rinomanza dei vini della zona trova ulteriore sussulto con la comparsa dei vini di Portofino sui mercati di Londra nei primi decenni del ventesimo secolo.

La base ampelografica dei vigneti è in buona parte caratteristica (Bianchetta Genovese) riguardando vitigni particolari presenti nel territorio delimitato che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento benché mutate nel tempo hanno comunque sempre rispettato il ricercato equilibrio tra vigore e produzione quale essenza fondamentale di una armonia tra profumi e sapori del vino prodotto.

Sebbene la base ampelografica dei vigneti ammessi comprende tutti quelli assentiti alla coltivazione in Regione Liguria, il territorio del Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino a DOC propone prevalentemente le specificità territoriali individuabili nella Bianchetta Genovese, Ciliegiole, Vermentino, il Moscato e lo

Cimixià
<i>Informazioni sul prodotto:</i>
<p><i>Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i></p> <p>La DOC Golfo del Tigullio 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.</p> <p>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.</p> <p>In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori abbastanza intensi e vivaci, profumi delicati ma persistenti, gusto armonico.</p>
<i>Legame causale:</i>
<p><i>Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera B.</i></p> <p>La particolare orografia territoriale, che dal mare sale fino ad un territorio collinare interno, con una articolata struttura dei terreni caratterizzano la viticoltura della area del levante genovese.. Tale posizione insieme ad un clima decisamente più fresco a monte rispetto a quello più caldo e ventilato della prospiciente zona costiera, impongono ai vini caratteri organolettici distintivi evidenti .</p>

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010.pdf

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**