# Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

## I. NOME/I DA REGISTRARE

| |
|---|
| Oltrepò Pavese Pinot grigio (it) |

## II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| *Nome e titolo del richiedente:* | Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese |
| *Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):* | Consorzio di Tutela vini |
| *Nazionalità:* | Italia |
| *Indirizzo:* | 24 Vittorio Veneto<br>27043 Broni (PV)<br>Italia |
| *Telefono:* | +39 0385 250261 |
| *Fax:* | +39 0385 54339 |
| *e-mail:* | ufficio.tecnico@vinoltrepo.it |

## III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|---|---|
| *Stato:* | Allegato |
| *Nome del documento:* | DOC Oltrepò Pavese Pinot grigio - Disciplinare consolidato.doc |

## IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|---|---|
| *Base giuridica:* | D.M. 30 11 2011 |
| *Base giuridica:* | D.M. 3 08 2010 |

# V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|---|
| *Nome/i da registrare* | Oltrepò Pavese Pinot grigio (it) |
| *Termine/i equivalente/i:* | |
| *Denominazione tradizionalmente usata:* | No |
| *Base giuridica per la trasmissione:* | Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009 |
| *La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:* | |
| *Tipo di indicazione geografica:* | DOP - Denominazione di origine protetta |

## *1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI*

| |
|---|
| 1. Vino |
| 8. Vino frizzante |

## *2. DESCRIZIONE DEI VINI:*

### "Oltrepò Pavese Pinot grigio

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| - colore: giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato;<br>- odore: caratteristico, fruttato;<br>- sapore: fresco, sapido, gradevole.<br>In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno. |

### "Oltrepò Pavese Pinot grigio" frizzante

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol, di cui almeno 10,5 % effettivo; |

| |
|---|
| - acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 14 g/l. |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| - colore: giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato;<br>- odore: caratteristico, fruttato;<br>- sapore: fresco, sapido, gradevole e vivace;<br>- spuma: vivace, evanescente.<br>In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno. |

## *3. MENZIONI TRADIZIONALI*

### a. Punto a)

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

### b. Punto b)

| |
|---|
| |

## *4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

### a. Pratiche enologiche

| | |
|---|---|
| *Tipo di pratica enologica:* | |
| *Descrizione della pratica:* | |
| | |

### b. Rese massime:

### "Oltrepò Pavese Pinot grigio"

| |
|---|
| *Resa massima:* |
| Resa uva/ettaro: 15,0 tonnellate/ha;<br>Resa vino/ettaro: 105 ettolitri/ha. |

### "Oltrepò Pavese Pinot grigio" frizzante

| |
|---|
| *Resa massima:* |
| Resa uva/ettaro: 15,0 tonnellate/ha; |

Resa vino/ettaro: 105 ettolitri/ha.

## *5. ZONA DELIMITATA*

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini “Oltrepò Pavese Pinot grigio” di cui all’art. 1 comprende la fascia vitivinicola collinare dell’“Oltrepò Pavese” per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de’ Giorgi, Rocca de’ Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate.
Tale zona è così delimitata:
parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all’abitato di Ponte Nizza, indi devia a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso est a raggiungere la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la strada provinciale Godiasco-Borgoratto Mormorolo, a incontrare il confine dei comuni Fortunago e Ruino. Prosegue sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza. La delimitazione orientale del comprensorio é costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.

### a. Zona NUTS

| | |
|---|---|
| ITC48 | Pavia |

| | |
|---|---|
| ITC4 | Lombardia |
| ITC | NORD-OVEST |
| IT | ITALIA |

### b. Mappe della zona delimitata

| | |
|---|---|
| *Numero di mappe allegate* | 0 |

## *6. UVE DA VINO*

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

| |
|---|
| PINOT NERO N. |
| PINOT GRIGIO G. |

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

| |
|---|
| |

### c. Altre varietà

| |
|---|
| |

## *7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA*

### DOC Oltrepò Pavese Pinot grigio

| *Informazioni sulla zona geografica:* |
|---|
| 1. Fattori naturali rilevanti per il legame<br>Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico l'Oltrepò è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.<br>I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino.<br>Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: |

I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.
2. Fattori umani rilevanti per il legame
Composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica dell'Oltrepò presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare.
I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Pinot grigio, Pinot nero e altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità.

*Informazioni sul prodotto:*

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.
La DOC Oltrepò Pavese Pinot grigio è riferita a due diverse tipologie di vino: tranquillo e frizzante. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno Pinot grigio. I vini risultano possedere un colore giallo paglierino a volte leggermente ramato o rosato tendente al cerasuolo tenue, un profumo caratteristico e fruttato e un sapore fresco, sapido e gradevole.

*Legame causale:*

Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.
In sintesi, il vino Pinot grigio è stata una tipologia della DOC Oltrepò Pavese, sin dalla nascita avvenuta nel 1970 e nel 2010, con Decreto del 3 agosto, ha ottenuto valore autonomo e un disciplinare proprio grazie alla sua importanza commerciale.
Uno degli obiettivi strategici individuati per la DOC "Oltrepo Pavese Pinot grigio" è stato quello di mettere a punto un'efficace strategia di mercato e di chiara

| |
|---|
| individuazione territoriale e di trasparenza, attraverso la scelta di un nome fortemente legato geograficamente alla denominazione geografica del territorio. Se incerte sono le sue origini, certo è che in Oltrepò la famiglia dei pinot è presente già dalla fine del 1600. Pur vantando la Denominazione di Origine Controllata dal 1970, il Pinot Grigio è diventato un vitigno importante per questo territorio solo nell'ultimo decennio. |

## *8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI*

| |
|---|
| |

## *9. DOCUMENTAZIONE*

### a. Altri documenti:

| *Descrizione:* |
|---|
| Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010 |
| *Descrizione:* |
| Allegato 2 – D.M. 02/11/2010 |

# VI. ALTRE INFORMAZIONI

## *1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO*

| | |
|---|---|
| *Nome dell'intermediario* | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali |
| *Indirizzo:* | 20 XX settembre<br>00187 Roma<br>Italia |
| *Telefono:* | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029 |
| *Fax:* | +39-0646656133 |
| *e-mail:* | l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it |

## *2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA*

| |
|---|
| |

## *3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*

| | |
|---|---|
| *Link:* | http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 |

## *4. LINGUA DELLA DOMANDA:*

| |
|---|
| italiano |

## *5. LINK A E-BACCHUS*

| |
|---|
| |