Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Riviera Ligure di Ponente (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Confederazione Italiana AgricoltorI
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	167 Via Dalmazia 17031 ALBENGA Italia
Telefono:	0039 018253176
Fax:	0039 0182544065
e-mail:	cia@albenga.it

Nome e titolo del richiedente:	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	9/5 Via Famagosta 17100 SAVONA Italia
Telefono:	0039 019820701
Fax:	0039 0198401387
e-mail:	savona@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Riviera Ligure di Ponente - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 25.10.2011
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Riviera Ligure di Ponente - Granaccia (Alicante)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% 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: mediamente persistente, vinoso, caratteristico; sapore: asciutto gradevole, di medio corpo;

Riviera Ligure di Ponente - Granaccia superiore:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino talvolta aranciato;

odore: delicato, persistente, caratteristico di corpo;
sapore: secco, persistente;

Riviera Ligure di Ponente- Granaccia passito:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, 12,50% vol effettivi; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato; odore: ampio, intenso, persistente; sapore: dolce, caldo, pieno, con molta persistenza e con eventuale sentore di legno;

Riviera Ligure di Ponente - Moscato:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: secco, aromatico, armonico;

Riviera Ligure di Ponente - Moscato frizzante:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno il 5,00% vol svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine ed evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: aromatico, dolce, armonico;

Riviera Ligure di Ponente - Moscato vendemmia tardiva:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui almeno l'11,50% vol svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: aromatico, fresco,persistente; sapore: aromatico, dolce, armonico;

Riviera Ligure di Ponente - Moscato passito:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 12,50% vol svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo oro tendente all'ambrato, più o meno intenso; odore: aromatico, intenso, complesso; sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;

Riviera Ligure di Ponente - Pigato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico; sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato;

Riviera Ligure di Ponente - Pigato superiore:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico; sapore: asciutto, pieno, mandorlato, persistente;

Riviera Ligure di Ponente - Pigato passito:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 12,50% vol effettivi; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino fino a giallo intenso odore: ampio, intenso, persistente sapore: dolce, caldo, pieno, persistente con eventuali sentori mandorlati;

Riviera Ligure di Ponente - Rossese:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno intenso con eventuali riflessi aranciati; odore: delicato, caratteristico, vinoso; sapore: asciutto, delicato, morbido, amarognolo;

Riviera Ligure di Ponente - Rossese passito:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 12,50% vol effettivi; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso tendente all'aranciato con l'invecchiamento; odore: ampio, intenso, persistente; sapore: dolce, caldo, pieno, persistente;

Riviera Ligure di Ponente - Vermentino:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino o paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: secco, fresco, armonico;

Riviera Ligure di Ponente- Vermentino superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, fruttato; sapore: secco, fresco, pieno, armonico, persistente;

Riviera Ligure di Ponente - Vermentino passito:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 12,50% vol effettivi; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino fino a giallo intenso; odore: ampio, intenso, persistente; Sapore: dolce, caldo, pieno, persistente con eventuali sentori mandorlati;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Vino passito
Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Riviera Ligure di Ponente Granaccia (Alicante)

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

Riviera Ligure di Ponente Granaccia superiore

Resa massima:
resa uva/ha 8 t resa vino/ha 56 hl

Riviera Ligure di Ponente Granaccia passito

Resa massima:
resa uva/ha 8 t resa vino/ha 40 hl

Riviera Ligure di Ponente Moscato

Resa massima:
resa uva/ha 10 t resa vino/ha 70 hl

Riviera Ligure di Ponente Moscato frizzante

Resa massima:
resa uva/ha 10 t resa vino/ha 70 hl

Riviera Ligure di Ponente Moscato vendemmia tardiva

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 58,5 hl

Riviera Ligure di Ponente Moscato passito

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 40 hl

Riviera Ligure di Ponente Pigato

Resa massima:
resa uva/ha 11 t resa vino/ha 77 hl

Riviera Ligure di Ponente Pigato superiore

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

Riviera Ligure di Ponente Pigato passito

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 45 hl

Riviera Ligure di Ponente Rossese

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

Riviera Ligure di Ponente Rossese passito

Resa massima:
resa uva/ha 8 t resa vino/ha 40 hl

Riviera Ligure di Ponente Vermentino

Resa massima:
resa uva/ha 11 t resa vino/ha 77 hl

Riviera Ligure di Ponente Vermentino superiore

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

Riviera Ligure di Ponente Vermentino passito

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 45 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata “Riviera Ligure di Ponente” ricade nelle province di Imperia, Savona e Genova e comprende i terreni vocati alla qualità dei territori dei Comuni:
Provincia di Imperia: l’intero territorio amministrativo e parte del territorio dei comuni di: Cosio d'Arroscia, Mendatica Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino};

Provincia di Savona: l’intero territorio amministrativo dei comuni di: Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Balestrino, Boissano, Borghetto S.S.,, Casanova Lerrone, Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva., Erli, Garlenda, Laigueglia, Nasino, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d’A. Zuccarello, Balestrino, Boissano, Borghetto S.S., Borgio Verezzi, Finale L, Giustenice, Loano,

Magliolo, Noli, Orco Feglino, Pietra L, Rialto, Toirano, Tovo S.Giacomo, Vezzi Portio, Spotorno, Bergeggi, Savona, Quiliano, Vado Ligure, Albisola Marina, Albisola Superiore, Stella, Celle Ligure, Varazze e parte del territorio dei comuni di: Calice Ligure e Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico);
Provincia di Genova: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Arenzano e Cogoleto.
La zona di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" nelle diverse tipologie aventi diritto alla sottodenominazione "Riviera dei Fiori" comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Imperia e la parte del territorio dei comuni di Cosio d'Arroscia, Mendatica, Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino.
La zona di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" nelle diverse tipologie aventi diritto alla sottodenominazione "Albenganese" comprende in Provincia di Savona: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Casanova L., Castelbianco, Ceriale, Cisano s.N., Erli, Garlenda, Laigueglia, Nasino, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d'A. e Zuccarello. e la parte del territorio del comune di Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico).
La zona di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" nelle diverse tipologie aventi diritto alla sottodenominazione "Finalese" comprende in Provincia di Savona: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Balestrino, Boissano, Borghetto S.S., Borgio Verezzi, Finale L., Giustenice, Loano, Magliolo, Noli, Orco Feglino., Pietra L., Rialto, Spotorno, Toirano, Tovo S.Giacomo, Vezzi Portio e la parte del territorio del comune di Calice Ligure (delimitato a nord dal crinale appenninico).
La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione "Quiliano Granaccia", nelle diverse tipologie, comprende il territorio amministrativo dei comuni di Savona, Quiliano, Vado Ligure, nella provincia di Savona.
La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" Granaccia aventi diritto alla sottodenominazione "Quiliano", nelle diverse tipologie, comprende il territorio amministrativo dei comuni di Savona, Quiliano, Vado Ligure, nella provincia di Savona.
La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione "Moscato di Taggia o Moscatello", nelle diverse tipologie, comprende il territorio amministrativo dei comuni di Taggia, Ceriana, Badalucco, Montaldo Ligure, Carpasio, Molini di Triora, Castellaro, Pompeiana, Terzorio, Sanremo, Riva Ligure, Santo Stefano al Mare, Ospedaletti e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino) nella provincia di Imperia.
I conduttori dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti per la produzione di "Rossese di

Dolceacqua” o “Dolceacqua”, riconosciuto ai sensi del DPR 28.1.72, possono effettuare in alternativa la denuncia di produzione annuale delle uve per rivendicare la produzione del vino “Riviera Ligure di Ponente” - Rossese, qualora ne abbiano i requisiti previsti al presente disciplinare.

a. Zona NUTS

ITC33	Genova
ITC32	Savona
ITC31	Imperia
ITC3	Liguria
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

MOSCATO BIANCO B.
ALICANTE N.
Vermentino B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Rossese N
Moscato Bianco B
Vermentino B
Pigato B
Alicante N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Riviera Ligure di Ponente

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Riviera Ligure di Ponente ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in 3 Province (Genova, Savona e Imperia); 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, per la gran parte su versanti terrazzati anche acclivi.

Il prodotto deve le sua caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche. La Riviera di Ponente 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, Pigato, Rossese e Granaccia 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 tirrenici del ponente ligure genovese e savonese sono rappresentati da conglomerati, calcari e quarziti. La tessitura è franco – grossolana.

La reazione del suolo è acida – subacida nel caso dei conglomerati e delle quarziti, mentre alcalina – subalcalina nel caso di substrati calcarei.

I rilievi collinari del ponente ligure albenganese sono rappresentati da una parte da torbiditi a composizione calcareo marnosa e argillosa con tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina, dall'altra da torbiditi a composizione arenacea e da calcari con tessitura franco grossolana e reazione da acida e subacida.

I rilievi collinari del ponente ligure imperiese sono rappresentati maggiormente da torbiditi a composizione arenacea e da conglomerati con tessitura franco grossolana e reazione da subacida ad alcalina, in minor misura da torbiditi a composizione argillosa e calcareo marnosa con tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina.

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 200 e 300 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est – sud-est e distanza dal mare compresa tra 0 e 35 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 1970°C con valori compresi tra 1820 e 2100 a seconda

delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1700°C con valori compresi tra 1470 e 1920. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 520°C con valori compresi tra 450 e 570.
Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 200 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 12 mm medi.
Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 930 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 55 con un massimo di 12 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

Fattori umani 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. Il commercio del vino della riviera ligure è certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova al commercio via mare con Nizza e Roma in merito all'amministrazione ed al vettovagliamento delle città. Documenti del XVII secolo confermano forniture di vino della Riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di Savoia.
La vocazione viticola ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio locale soprattutto verso le città in rapido sviluppo. Alla fine dell'ottocento sopravanza la coltura dell'olivo e dell'olio ligure e la coltura viticola perde di importanza e superfici. E' a questo periodo che risale la denominazione "Riviera", epoca in cui la Liguria è passata sotto la dominazione della casa Savoia ed in cui la riviera di Genova è divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni "ponente" e "levante" che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. E' subito dopo l'unificazione d'Italia, quando la Liguria ha acquisito l'estensione geografica che ha attualmente, senza la zona di Nizza, che il termine "Riviera" si è imposto quale denominazione corrente della produzione agricola della regione.
La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come Rossese e Granaccia (rossi) e Pigato (bianco) che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.
Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio. Si tratta in prevalenza di limitata vinificazione in rosso per i rossi e in bianco per i bianchi adeguatamente differenziate per le tipologie superiore e passito.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DO "Riviera Ligure di Ponente" 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 intensi e vivaci, profumi fini ma intensi in prevalenza fruttati, retrogusto amarognolo.
I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono particolarmente destinati all'invec-chiamento, ad eccezione della Granaccia e delle tipologie superiori, in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità. I sapori sia freschi, secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi e il fondo leggermente amarognolo e leggermente acidulo, sono le caratteristiche che legano questi prodotti alle aree da cui sono ottenuti. Il prodotto che si ottiene per la denominazione ha per lo più una buona ed equilibrata struttura

Legame causale:

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

Nelle province di Imperia e Savona i vitigni Pigato, Rossese, Vermentino, Moscato e Granaccia si coltivano da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore. Le più recenti ricerche scientifiche basate sulla conoscenza e comparazione tra i genomi conferma come il Rossese a bacca nera (ma anche quelli a bacca bianca) è vero vitigno autoctono non riscontrato in altre zone di coltivazione italiane ed europee; tale peculiarità in relazione al fatto che ben pochi sono i vitigni a bacca rossa affermatisi nelle regioni di costa fanno del vino Rossese una esclusività unica del territorio del Ponente ligure dove trova il suo epicentro.
I vitigni Pigato e Vermentino sono acclimatazioni di vitigni a bacca bianca importati secoli fa e differenziatisi in presenza di condizioni climatiche particolari e specifiche.
I vitigni Granaccia e Moscato sono omologabili ai vitigni presenti in altre zone.
Il clima inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino che,

quando espressa ai suoi livelli più elevati, consente addirittura raggiungimenti qualitativi eccelsi evidenziabili dalla menzione “superiore” appunto.
Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l’alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali. La denominazione premia gli operatori che hanno creduto in questi vitigni. Infatti nel territorio delimitato quasi non esistono vitigni internazionali a dimostrazione che la storia e la tradizione vitivinicola del Ponente è strettamente legata ai vitigni originari e si intende continuare a produrre nel rispetto della tradizione e delle consuetudini locali.

D). Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi ambientali e umani e le tipologie del prodotto

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologia di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1988, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata Pigato, Rossese, Moscato e Vermentino e vini ottenuti da particolari selezioni di uve, che vengono denominati “superiori”, o che vengono posti in appassimento su graticci fino al tardo autunno per ottenere vini passiti sia bianchi che rossi. Non esiste tradizione di vini rosati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato A - Vitigni Regione Liguria.doc
Descrizione:
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010.pdf
Descrizione:
Allegato B - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Riviera ligure di ponente seguito o no Albenga / Albengalese
Riviera ligure di ponente seguito o no Finale / Finalese
Riviera ligure di ponente seguito o no Riviera dei Fiori