

ALLEGATO

**PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO”****Articolo 1.**

La Denominazione di Origine Controllata “Oltrepò Pavese Pinot grigio” è riservata ai vini, anche nella tipologia frizzante, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2.**

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- 1) Pinot grigio;
- 2) Pinot grigio frizzante;
  - Pinot grigio: minimo 85%;
  - Pinot nero e altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

**Articolo 3.**

Zona di produzione delle uve

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 è 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.

#### Articolo 4.

Norme per la viticoltura

##### 4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate senza comunque escludere i fondovalle e i terreni di pianura.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

##### 4.2) Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000.

##### 4.3) Sesti d'impianto e forme d'allevamento

I sestri d'impianto, le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino. Per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare sono consentite le forme di allevamento già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse.

##### 4.4) Irrigazione

È consentita l'irrigazione di soccorso.

##### 4.5) Rese ad ettaro e gradazione minima naturale

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Resa massima (t/ha)	Titolo alc. vol. nat. min. (% Vol.)
1) Pinot grigio	15,00	10,50
2) Pinot grigio frizzante	15,00	10,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa uva ad ettaro dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite del 20% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" per tutta la partita.

La Regione Lombardia, sentito il parere del Consorzio di Tutela, annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, o limitare, per talune zone geografiche, l'utilizzo delle menzioni aggiuntive, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

#### Articolo 5.

Norme per la vinificazione

##### 5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.



### 5.2) Resa massima uva/vino

Le rese massime dell'uva in vino devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino
1) Pinot grigio	70%
2) Pinot grigio frizzante	70%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 10%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

### 5.3) Modalità di vinificazione e di elaborazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche. In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione "Oltrepò Pavese Pinot grigio". Nel caso della vinificazione disgiunta il coacervo dei vini, facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento e comunque prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla vigente normativa o prima della eventuale commercializzazione, all'interno della zona contemplata dall'art. 5.1, come vino atto a "Oltrepò Pavese Pinot grigio".

## Articolo 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata di "Oltrepò Pavese Pinot grigio" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

#### 1) "Oltrepò Pavese Pinot grigio":

- colore: giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: fresco, sapido, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

#### 2) "Oltrepò Pavese Pinot grigio" frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: fresco, sapido, gradevole e vivace;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 10,5 % effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

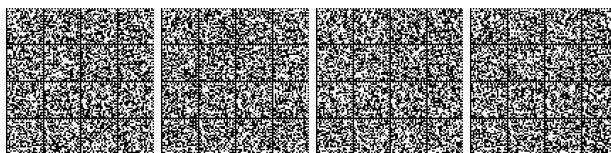
E' facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare per i vini di cui sopra i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## Articolo 7.

Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

### 7.1) Qualificazioni

Alla Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio, e similari.



E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

#### 7.2) Caratteri e posizioni in etichetta

La denominazione "Oltrepò Pavese Pinot grigio" deve essere indicata nella designazione del prodotto in maniera consecutiva, anche su più righe, seguita immediatamente al di sotto dalla menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata".

Le menzioni facoltative, escluse i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.

#### 7.3) Marchio collettivo

La Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" è contraddistinta obbligatoriamente dal un marchio collettivo espresso nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare, in abbinamento inscindibile con la denominazione. L'utilizzo del marchio collettivo è curato direttamente dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che deve distribuirlo anche ai non associati, alle medesime condizioni di utilizzo riservate ai propri associati.

### **Articolo 8.**

#### Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" di cui all'art.1 possono essere immessi al consumo in contenitori di qualunque capacità previsti dalla legge.



Allegato 1



Presentazione marchio e sue applicazioni



A colori su nero



B/N su nero (1)



B/N su nero (2)



Allegato 2



Riduzione

Allegato 3

Fonti  
ARIAL BLACK  
AVANT GARDE



	NERO	C 0 M 0 Y 0 K 100
	GRIGIO	C 10 M 10 Y 10 K 90
	GRIGIO	C 30 M 30 Y 30 K 70
	GRIGIO	C 50 M 50 Y 50 K 50
	BIANCO	C 0 M 0 Y 0 K 0

Tabella colori in versione CMYK

Allegato 4



Versione oro. La presente declinazione è valida per la riproduzione in oro. Utilizzabile su capsule di colore scuro, carta intestata, biglietti da visita, ecc...  
(Vedere esempio a destra)

Declinazioni particolari.

