

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“VALLI OSSOLANE”**

Approvato con	DM 23.10.2009	GU 263 - 11.11.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

“Valli Ossolane” Rosso;
“Valli Ossolane” Nebbiolo;
“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore;
“Valli Ossolane” Bianco.

**Articolo 2
Base ampelografia**

1 -La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita dalla qualifica «Bianco» e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Chardonnay per almeno il 60 %; altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2- La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita dalla qualifica “Rosso” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Croatina, Merlot per almeno il 60% da soli o congiuntamente; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, per un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

3 - La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Nebbiolo e Nebbiolo Superiore:

Nebbiolo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia del Verbano-Cusio-Ossola: Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno,

Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

Giacitura: esclusivamente collinare e montana con quota altimetrica compresa tra i 160 ed i 1000 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

Esposizione: versanti collinari e montani adatti ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.

I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300 nel caso di allevamenti a Guyot o Cordone speronato ed in numero non inferiore a 1.000 nel caso di allevamento a pergola.

Le forme di allevamento devono essere quelle tradizionali a pergola o a vegetazione assurgente a controspalliera quali il Guyot e il cordone speronato basso.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Valli Ossolane” Rosso	8,00	10,50 % Vol
“Valli Ossolane” Nebbiolo	8,00	10,50 % Vol
“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore	7,00	11,00% Vol
“Valli Ossolane” Bianco	8,00	10,00% Vol

La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni espresse all'art. 7 del presente disciplinare di produzione e per le specificazioni di seguito riportate.

Le produzioni massime di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve destinate ai vini che intendono utilizzare la menzione «vigna», sono le seguenti:

	al terzo anno di impianto		al quarto anno di impianto		al quinto anno di impianto		al sesto anno di impianto		dal settimo anno di impianto	
	t/ha	Titolo alc.vol naturale min. % vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol
“Valli Ossolane” Rosso	4,40	11,00	5,10	11,00	5,80	11,00	6,50	11,00	7,20	11,00

“Valli Ossolane” Nebbiolo	4,40	11,00	5,10	11,00	5,80	11,00	6,50	11,00	7,20	11,00
“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore	3,60	11,50	4,30	11,50	4,90	11,50	5,60	11,50	6,30	11,50
“Valli Ossolane” Bianco	4,40	10,50	5,10	10,50	5,80	10,50	6,50	10,50	7,20	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, la Regione Piemonte può fissare una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento ed invecchiamento per i vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane”, devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della Provincia del Verbano Cusio Ossola.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	resa	produzione max
“Valli Ossolane” Rosso	70%	56 hl/ha
“Valli Ossolane” Nebbiolo	70%	56 hl/ha
“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore	70%	49 hl/ha
“Valli Ossolane” Bianco	70%	56 hl/ha

Per l'impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva /vino di cui sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese di tonnellate di uva per ettaro, di cui all'articolo 4 comma 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.

4. Il Vino “Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 13 mesi di cui 6 mesi in contenitori di legno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

5. E' ammessa la colmataura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più dei 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

6. E' ammesso il taglio migliorativo dei vini atti a produrre i vini di cui all'articolo 1 con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore, per non oltre il 15%, nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative alla indicazione del nome del vitigno e dell'annata.

Articolo. 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Valli Ossolane" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valli Ossolane" Rosso:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al rosso granato

odore: vinoso intenso,

sapore: asciutto, armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Valli Ossolane" Nebbiolo:

Colore rosso più o meno intenso;

odore: fruttato, fragrante, delicato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Valli Ossolane" Nebbiolo Superiore:

Colore: rosso rubino intenso;

odore: fruttato, fragrante, delicato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Valli Ossolane" Bianco:

Colore: paglierino più o meno intenso;

odore: fruttato, fragrante, delicato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 19,0 g/l

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Valli Ossolane" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «naturale», «scelto», «selezionato», «vecchio» e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane .” di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino “Valli Ossolane” e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Valli Ossolane” per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Valli Ossolane” con l'aggiunta della menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , per la commercializzazione devono essere di capacità fino a 500 cl.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il territorio di produzione è compreso nella parte più a nord del Piemonte . in queste valli ,utilizzando terrazzamenti che garantiscono porzioni di terreno coltivabile, viene allevata la vite.

La forma di allevamento è a pergola chiamata “ Topia” ed i pali di sostegno sono parte integrante del territorio in quanto costituiti dalla pietra ollare, pietra che viene estratta e lavorata dalle montagne ossolane.

Il vitigno autoctono è un ecotipo di Nebbiolo, detto localmente "Prunent".

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Secondo lo Statuto di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a S. Michele, il 29 settembre.

Questo perché la morfologia del territorio poteva e può garantire una giusta maturazione delle uve solo alla fine di settembre.

Avendo poi utilizzato come base ampelografia cloni di nebbiolo si hanno vini ricchi di tannini che presentano caratteristiche di longevità apprezzate sin dai tempi antichi.

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

L'esposizione dei terreni coltivati a vite nelle Valli Ossolane ,la forma di allevamento che garantisce luce ed aerazione all'uva la varietà di vitigno , il Prunent fanno sì che da questo territorio nasca ogni anno una produzione unica ed irripetibile tipica dei vini delle Valli Ossolane

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura del Verbano Cusio Ossola - Strada del Sempione, 4 - 28831 Baveno(VB)

La Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura del Verbano Cusio Ossola è l'Organismo di controllo autorizzato 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 a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).