



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
"TERRAZZE DELL'IMPERIESE"**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 18.04.2011	G.U. 104 - 06.05.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione dei vini**

L'indicazione geografica tipica "Terrazze dell'Imperiese" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Terrazze dell'Imperiese" bianco;
"Terrazze dell'Imperiese" bianco frizzante;
"Terrazze dell'Imperiese" bianco passito;
"Terrazze dell'Imperiese" rosso;
"Terrazze dell'Imperiese" rosso frizzante;
"Terrazze dell'Imperiese" rosso novello;
"Terrazze dell'Imperiese" rosso passito;
"Terrazze dell'Imperiese" rosato..

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Terrazze dell'Imperiese" bianco; "Terrazze dell'Imperiese" bianco frizzante; "Terrazze dell'Imperiese" bianco passito devono essere ottenuti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: pigato b. e/o vermentino b.: da soli o congiuntamente minimo 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Liguria fino ad un massimo del 60% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004

pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Terrazze dell'Imperiese" rosso; "Terrazze dell'Imperiese" rosso frizzante; "Terrazze dell'Imperiese" rosso novello; "Terrazze dell'Imperiese" rosso passito; "Terrazze dell'Imperiese" rosato devono essere ottenuti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: rossese e/o ormeasco: da soli o congiuntamente minimo 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Liguria fino ad un massimo del 60%. iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terrazze dell'Imperiese" e' l'intero territorio amministrativo della provincia di Imperia.

Articolo 4

Norme per la coltivazione

4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità'.

4.2 - Forme di allevamento e sesti d'impianto.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona: spalliera ad archetto singolo o bilaterale, cordone speronato, alberello, guyot semplice o doppio. I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

4.3 - Sistemi di potatura.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite deve essere quella tradizionalmente usata nella zona.

4.4 -Irrigazione, forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 - Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva a ettaro per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Terrazze dell'Imperiese" non deve essere superiore a:

- 9 t/ha. per il rosso

- 11 t/ha. per il bianco

- 11 t/ha. per il rosato

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terrazze dell'Imperiese" devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

"Terrazze dell'Imperiese" bianco: 10% vol

"Terrazze dell'Imperiese" bianco passito: 11% vol

"Terrazze dell'Imperiese" rosso: 10% vol

"Terrazze dell'Imperiese" rosso passito; 11% vol

"Terrazze dell'Imperiese" rosato: 10% vol

4.6. - Nuovi impianti

I primi due anni non e' consentita produzione, al 3° anno 50%, al 4° anno 90%, dal 5° anno 100%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 - Zona di vinificazione e imbottigliamento.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi la frizzantatura e/o presa di spuma, nonché l'imbottigliamento e l'invecchiamento devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni della provincia di Imperia. In deroga a quanto sopra disposto e' consentito che le operazioni di vinificazione e imbottigliamento siano effettuate in centri di trasformazione autorizzati nel territorio della provincia di Savona limitatamente alle produzioni viticole conferite da operatori che dimostrino di avvalersi di detti centri nelle ultime due campagne antecedenti alla data di approvazione del presente disciplinare. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

5.2 - Elaborazione.

Le diverse tipologie previste all'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali. La tipologia passito deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve sulla pianta o - dopo la raccolta - su graticci, in locali idonei anche termo-igrocondizionati con ventilazione forzata, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 250 g/l.

5.3 - Resa uva / vino e vino / ettaro.

La resa massima dell' uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, e' la seguente:

Tipologia Resa uva/vino Prod. max. vino/ha (%) (h. li)

Bianco 75% 82,5

Rosso 75% 67,5

Rosato 75% 82,5

Passito 50% 55

Per la tipologia passito l'immissione al consumo non e' consentita prima del primo dicembre dell'anno successivo alla raccolta.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Terrazze dell'Imperiese" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Terrazze dell'Imperiese" bianco

Colore: Giallo più o meno intenso.

Profumo : Delicato.

Sapore:Fresco ed equilibrato

acidità totale minima: 3,5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" bianco frizzante

Colore: Giallo più o meno intenso.

Profumo : Delicato.
Sapore:Fresco ed equilibrato
acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" bianco passito:

Colore:Giallo dorato
Profumo:Intenso e Persistente
Sapore:Equilibrato e Persistente
acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 13,00% vol di cui almeno 11,50%vol svolti
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" rosso:

Colore: Rubino e/o Granato
Profumo:Delicato
Sapore:Equilibrato
acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" rosso frizzante:

Colore: Rubino
Profumo:Delicato
Sapore: Fresco Equilibrato
acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" rosato:

Colore: Rosato
Profumo:Delicato
Sapore: Fresco Equilibrato
acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" rosso novello:

Colore:Rubino Marcato
Profumo:Delicato
Sapore:Fresco Equilibrato
acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Terrazze dell'Imperiese" rosso passito:

Colore:Granato

Profumo:Intenso

Sapore:Equilibrato e Persistente

acidità totale minima: 3,5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 13,00% vol di cui almeno 11,50% vol svolti

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 - Etichettatura

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine ", "scelto" , "selezionato", "superiore extra" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 - Annata.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria per qualsiasi tipo di recipiente.

Articolo 8

Confezionamento

8.1 - Volumi nominali.

i vini di cui all'articolo 1 devono essere immessi per la vendita al dettaglio soltanto in recipienti di volume consentiti dall'attuale normativa". E' consentita la vendita diretta in azienda al consumatore finale in damigiane non superiori a 54 litri.

8.2 - Recipienti e tappatura.

I vini di cui all'art. 1 devono essere confezionati in recipienti di vetro. Per la tappatura dei recipienti e' possibile utilizzare qualsiasi tipo di tappo previsto dalla normativa vigente.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio dell'Indicazione Geografica Tipica Terrazze dell'Imperiese ricade nella parte occidentale della Regione Liguria, in provincia di Imperia e comprende un territorio molto vasto includendo tutti i comuni della provincia con vigneti situati per la maggior parte in media - bassa collina.

Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure imperiese sono rappresentati principalmente da torbiditi a composizione arenacea che originano terreni a tessitura franco grossolana e reazione da acida a subacida, in minor misura da torbiditi a composizione calcareo marnosa che originano terreni a 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 2200 m s.l.m. con quota prevalente

compresa tra 200 e 400 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 35 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1920°C con valori compresi tra 1720 e 2100 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1640°C con valori compresi tra 1400 e 1930. 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 440 e 570.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di dicembre con una media di circa 110 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 16 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 690 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 66 con un massimo di 14 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Nella seconda metà del XIII secolo i vigneti, consociati spesso ai ficheti secondo il sistema dell'“aggrego”, costituiscono ormai l'elemento predominante del paesaggio agrario nelle valli intemelie tracciate dai corsi d'acqua Roia, Nervia e Verbone, nonché della bassa valle Argentina e del contado imperiese. Giacomo Bracelli, alla metà del XV secolo, cita le vigne di Andora e Diano, e i celeberrimi nettari taggesi. L'annalista Agostino Giustiniani, circa un secolo più tardi, ricorda, oltre ai vini di Taggia, anche quelli di Triora, delle valli del Maro, ancora di Andora e Diano, nonché della zona ingauna, fornendo una prima, completa geografia viticola della regione. Unico nel suo genere, poi, è il paesaggio, come emerge dagli scritti di Italo Calvino o di Francesco Biamonti, che in una sua puntuale descrizione delle fasce coltivate sembra quasi voler legittimare il nome dato a questa IGT: «Le terrazze della collina, anzi delle colline, non finivano mai di salire, ora più ampie ora più strette, a volte distese a golfo, a volte acuminata. È un'ascesa fatta di ulivi e vigne, mescolata a un cielo che è già di Provenza».

Nel periodo compreso tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, proprio quando interi vigneti vengono distrutti dalla fillossera, l'azione meritoria degli enti pubblici e dei Consorzi agrari cooperativi determina un competente approccio all'enologia e la schedatura dei vitigni autoctoni migliori o di quelli più diffusi (Dolcetto o Ormeasco, Rossese a bacca nera, Vermentino, Pigato, Sangiovese, ecc.). Dalle ceneri di questa fase ha saputo crescere e svilupparsi un'industria enologica moderna consentendo finalmente il successo di realtà locali legate all'impiego di poche e selezionate specie: il Rossese a Dolceacqua e nelle valli intemelie, il Dolcetto o Ormeasco a Pornassio e in alta valle Arroscia, il Vermentino e il Pigato nell'imperiese-dianese e nella medio-bassa valle Arroscia. La ricerca storica, inoltre, ha consentito di disegnare i contorni precisi delle aree che da sempre la tradizione attesta come vocate, partendo, da ponente, dalle valli intemelie, toccando, nel nucleo geografico centrale, la Valle Argentina, per arrivare all'Imperiese, al “Comprensorio Dianese” e all'alta Valle Arroscia.

- Nel XV secolo, le fonti fiscali, quali i registri della dogana di Ripa Romea e del vino *forensis ad minutum*, hanno permesso di mettere in luce l'importanza assunta dai vini dell'estremo Ponente ligure nell'ambito del grande mercato vitivinicolo di Roma. In special modo si è potuto dimostrare come questi rientrassero a pieno titolo tra i prodotti più richiesti e costosi fra quelli importati in città. Di particolare pregio il Moscatello di Taggia e il “Riviera”, definizione, quest'ultima, che oltre a differenziare dalle altre una realtà enologica locale di buon livello costituisce anche una vera e propria “denominazione di origine” *ante litteram*.

- I sestri di impianto e le forme di allevamento usati nella zona: spalliera ad archetto singolo o bilaterale, cordone speronato, alberello, guyot semplice o doppio. La potatura, in relazione ai suddetti

sistemi di allevamento della vite è quella tradizionalmente usata nella zona. I sistemi d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'IGT terrazze dell'Imperiese fa riferimento a varie tipologie di vino 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 vivaci, profumi fini e delicati, gusto fresco e armonico.

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

Nonostante il territorio occupato dalla vite risulti variegato e differenziato per orografia e acclività, esiste un fattore accomunante, rappresentato dal clima particolarmente mite nella stagione vegetativa e caldo in quella della maturazione. Le contenute piogge primaverili estive, l'influenza comunque del mare e delle sue brezze insieme al contorno naturale fatto di boschi, costituiscono fattori che intervengono a fornire una particolare identità ai vini del territorio manifestando inequivocabili comunanze nella delicatezza dei profumi e nei gusti sempre armonici ancorché freschi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Imperia
Via T. Schiva, 29
18100 - Imperia
Tel.: 0183 793.247 - 250 – 282
Fax: 0183.764199

La C.C.I.A.A. di Imperia è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.