

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "OLTREPÒ PAVESE" METODO CLASSICO

## Articolo 1.

### *Denominazione e vini*

La Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" è riservata al vino Spumante ottenuto con Metodo Classico già riconosciuto a denominazione di origine controllata con Dpr 6 agosto 1970 e successive modifiche, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Oltrepò Pavese" metodo classico, "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé, "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero e "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé.

## Articolo 2.

### *Base ampelografica*

I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

#### **"Oltrepò Pavese" metodo classico e "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé:**

Pinot nero: minimo 70%;

Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30%.

#### **"Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero e "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé:**

Pinot nero: minimo 85%;

Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Fanno parte dell'albo vigneti dei vini a D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico i vigneti iscritti all'albo dei vigneti D.O.C. "Oltrepò Pavese" per le corrispondenti tipologie, purché le basi ampelografiche siano compatibili.

## Articolo 3.

### *Zona di produzione*

La zona di produzione delle uve destinate all'elaborazione del vino "Oltrepò Pavese" metodo classico 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 Ponzio 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-Borghetto 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.

#### **Articolo 4.**

##### *Norme per la viticoltura*

#### **4.1. Condizioni naturali dell'ambiente**

Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto destinato alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.

Il materiale vegetale utilizzato per i nuovi impianti, gli infittimenti e le sostituzioni di piante, deve essere effettuato esclusivamente con materiale vivaistico certificato.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondo valle e i terreni di pianura.

#### **4.2. Densità di impianto**

Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi impianti e reimpianti) la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000.

#### **4.3. Sesti d'impianto e forme di allevamento**

I sesti di 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 base.

#### **4.4. Irrigazione**

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

#### **4.5. Resa ad ettaro e gradazione minima naturale**

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologie	Prod. max t./ha	Titolo alcool. volumico naturale minimo
{Oltrepò Pavese} metodo classico	10	9,5% vol
{Oltrepò Pavese} metodo classico rosé	10	9,5% vol
{Oltrepò Pavese} metodo classico Pinot nero	10	9,5% vol
{Oltrepò Pavese} metodo classico Pinot nero rosé	10	9,5% vol

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa 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 e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico per tutta la partita.

La Regione Lombardia sentito il Consorzio di Tutela, annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare una produzione massima per ettaro inferiore a quella stabilita dal presente disciplinare di produzione, 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 di vinificazione e di elaborazione*

#### **5.1. Zona di vinificazione ed elaborazione**

Le operazioni di ammostamento delle uve, di vinificazione per la produzione dei vini base da sottoporre a successiva elaborazione ai fini della produzione di vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico, nonché le operazioni di invecchiamento e affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella del comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.

Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione, cioè non atte al consumo diretto, purché tappate con tappo a corona recante il nome della denominazione possono essere cedute nell'interno della sola zona definita al presente comma.

#### **5.2. Resa uva/vino**

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

Tipologie	Resa uva/vino
{Oltrepò Pavese} metodo classico	60%
{Oltrepò Pavese} metodo classico rosé	65%
{Oltrepò Pavese} metodo classico Pinot nero	60%
{Oltrepò Pavese} metodo classico Pinot nero rosé	65%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non oltre il 5% del vino totale finito, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre detto limite del 5% sul vino totale finito, decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.

#### **5.3. Scelta vendemmiale**

Le uve provenienti dai vigneti iscritti all'albo della Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico possono essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, anche per i vini a denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese" tipologia Pinot nero, nonché è consentito con la scelta di cantina passare dal vino base della D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico alla D.O.C. "Oltrepò Pavese" Pinot nero (vinificato in bianco e rosato), purché siano rispettate tutte le condizioni previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

#### **5.4. Arricchimento**

E' consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

#### **5.5. Modalità di elaborazione**

Nella elaborazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atti a conferire agli spumanti "Oltrepò Pavese" metodo classico le loro rispettive caratteristiche in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

In particolare deve essere utilizzata esclusivamente la tradizionale tecnica di rifermentazione in bottiglia.

## **5.6. Permanenza sulle fecce**

Il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico deve subire prima dell'immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici mesi; per il millesimato il periodo minimo é di ventiquattro mesi.

Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

### **Articolo 6.**

#### *Caratteristiche al consumo*

I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### **"Oltrepò Pavese" metodo classico:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile, ampio;
- sapore: sapido, fresco e armonico;
- titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### **"Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino con riflessi più o meno aranciati;
- profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;
- sapore: sapido, buona struttura, fresco e armonico;
- titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### **"Oltrepò Pavese" metodo classico rosé:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile;
- sapore: sapido, armonico e moderatamente corposo;
- titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

#### **"Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile, ampio;
- sapore: sapido, di buona struttura e fresco;
- titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Il vino a D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé può essere immesso al consumo anche con la tipologia "cremant", qualora in possesso delle specifiche caratteristiche previste dalla normativa vigente.

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 minimo.

## **Articolo 7.**

### *Designazione e presentazione*

#### **7.1. Qualificazione**

Nella designazione e presentazione dei vini spumanti di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" e similari.

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

E' altresì consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche, che facciano riferimento a comuni, frazioni, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato é stato ottenuto, in conformità al decreto ministeriale 22 aprile 1992.

#### **7.2. Menzioni facoltative**

Per il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico vinificato in rosato, anche nella tipologia Cremant, é ammessa esclusivamente la designazione rosé.

#### **7.3. Residuo zuccherino**

L'indicazione del contenuto zuccherino per i vini a D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico, nei limiti stabiliti della normativa comunitaria e nazionale, é obbligatoria fino alla caratteristica di sapore demisec. E' vietato l'utilizzo della tipologia dolce.

#### **7.4. Caratteri e posizioni in etichetta**

Le menzioni facoltative, esclusi 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.

La specificazione tradizionale "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" deve seguire immediatamente al di sotto la denominazione "Oltrepò Pavese", senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie.

Per identificare il vino a D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico é vietato utilizzare il termine "Vino Spumante". In sostituzione deve essere utilizzata esclusivamente la sigla comunitaria V.S.Q.P.R.D.

#### **7.5. Annata**

Nell'etichettatura l'indicazione dell'annata di produzione é facoltativa per i vini D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico. Soltanto in presenza dell'indicazione dell'annata della vendemmia si può utilizzare la dicitura "Millesimato".

## **Articolo 8.**

### *Confezionamento*

#### **8.1. Recipienti e tappatura**

Per la tappatura é obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con il tradizionale ancoraggio a gabbietta, marchiato indelebilmente con la dicitura "Oltrepò Pavese" metodo classico.

Per le bottiglie con contenuto nominale non superiore a ml 200 é consentita la chiusura con tappo a vite.