

D.Dirett. 16 luglio 2008 ⁽¹⁾.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste». ⁽²⁾

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 6 agosto 2008, n. 183.

(2) Emanato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

IL DIRETTORE GENERALE

per lo sviluppo agroalimentare, per la qualità

e per la tutela del consumatore

Vista la [legge 10 febbraio 1992, n. 164](#), recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348](#), con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la [legge 27 marzo 2001, n. 122](#) ⁽³⁾, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il [decreto ministeriale dell'8 febbraio 1971](#) e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla regione autonoma Valle d'Aosta intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste»;

Visto il parere favorevole della regione stessa;

Viste le risultanze della pubblica audizione tenutasi ad Aosta in data 25 ottobre 2007, a cui hanno partecipato rappresentanti di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vitivinicole;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del disciplinare di

produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 53 del 3 marzo 2008;

Vista l'istanza presentata in data 28 aprile 2008 dalla cooperativa agricola La Crotta di Vegneron della provincia di Aosta, intesa a stralciare talune tipologie di vini dalla predetta proposta di disciplinare;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini espresso sulla citata istanza della cooperativa agricola La Crotta di Vegneron nella riunione del 9 luglio 2008, in base al quale è stata respinta la richiesta formulata nella stessa istanza;

Ritenuto pertanto necessario di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» in conformità ai pareri espressi dal citato Comitato;

Decreta:

(3) NDR: In GU è riportato il seguente riferimento normativo non corretto: «decreto 27 marzo 2001, n. 122».

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», riconosciuto con *decreto ministeriale 8 febbraio 1971* e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla data della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2008, i vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di

produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell'[art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164](#), del [decreto ministeriale 27 marzo 2001](#) e dell'accordo Stato-regioni e province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto, valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore, in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a D.O.C.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici di cui all'[allegato 4 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006](#), si riportano all'allegato A i codici di tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste».

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Annesso**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «VALLE D'AOSTA» O «VALLÉE D'AOSTE»****Art. 1. Denominazioni**

La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», eventualmente accompagnata da una delle seguenti indicazioni di vitigno: Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prëmetta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin o da una delle seguenti menzioni geografiche: Donnas; Arnad-Montjovet; Chambave; Chambave Moscato o Chambave Muscat; Nus; Nus Malvoisie; Torrette; Enfer d'Arvier; Blanc de Morgex et de La Salle o da una delle seguenti indicazioni di colore: bianco o blanc; rosso o rouge; rosato o rosé; o da una delle seguenti tipologie di vinificazione: novello o nouveau; Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri; Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri; Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri; Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri; Passito o Flétri è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Base ampelografica

1) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Müller Thurgau;
Gamay;
Pinot nero o Pinot noir;
Pinot grigio o Pinot gris;
Pinot bianco o Pinot blanc;
Chardonnay;
Mayolet;
Petite Arvine;
Merlot;
Fumin;
Syrah;

Cornalin;
Nebbiolo;
Petit rouge;
Prèmetta;
Moscato bianco o Muscat petit grain;
Traminer aromatico o Gewürztraminer;
Gamaret;
Vuillermin,

deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dall'[art. 3](#), commi 1 e 2 aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta.

2) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 3.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

3) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno il 70%, della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 4.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

4) a) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 5, composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

b) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Muscat è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 5.

5) a) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 6, composti in ambito aziendale dai seguenti

vitigni: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

b) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Pinot grigio, della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 6.

6) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%, della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 7.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

7) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno l'85%, della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 8.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

8) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Prié blanc della zona delimitata all'[art. 3](#), comma 9.

9) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» seguita da una indicazione di colore, bianco o blanc, rosso o rouge, rosato o rosé può essere rivendicata dagli iscritti all'albo dei vigneti di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini bianchi, rossi o rosati provenienti dalle uve aventi le caratteristiche minime previste dall'[art. 6](#), indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

10) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» seguita dalla indicazione di passito o Flétri può essere rivendicata dagli iscritti all'albo dei vigneti di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini passiti provenienti dalle uve a bacca bianca o rosata aventi le caratteristiche minime previste dall'[art. 6](#), indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

Art. 3. Zone di produzione delle uve

1) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» con le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Gamaret, e Vuillermin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle e Morgex.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e la Dora di Rhêmes tutto il territorio fino a 900 m s.l.m.; dalla Dora di Rhêmes al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio fino a 1.000 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier fino al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 800 m s.l.m.

Tale linea altimetrica incontra la Dora nei pressi della frazione Runaz di Avise e chiude la zona in destra orografica;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e, risalendo la vallata principale fino al torrente Marmore, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m.; dal torrente Marmore al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.000 m s.l.m.

2) a) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata fino al confine territoriale di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m.

b) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata dalla specificazione di vitigno Nebbiolo, comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Saint-Vincent tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.

c) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata dalle specificazioni di vitigno Petit Rouge e Prématta comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Saint-Vincent e Montjovet e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al comune di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m.

3) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas comprende i territori collinari dei comuni di Donnas, Pont Saint-Martin, Perloz e Bard, e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea il cono di deiezione del torrente Valbona, nel comune di Donnas;

in sinistra orografica della Dora Baltea, a monte della strada statale n. 26, fino ad una altitudine di 700 m s.l.m.

4) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Arnad, Verrès, Challand Saint-Victor e Montjovet.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Donnas e Hône e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Bard e Arnad e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora alla frazione Champerioux del comune di Montjovet e, proseguendo da tale frazione con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la Statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.

5) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave e Chambave Moscato o Chambave Muscat comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica: Châtillon, Pontey, Chambave;

in sinistra orografica: Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal torrente Moriola discendente dal Monte Barbeston fino alla Dora Baltea e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.;

in sinistra orografica: partendo dal minor segmento che unisce la Dora Baltea alla frazione Champerioux del comune di Montjovet e proseguendo da tale

frazione, con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese fino al confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.

6) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus e Nus Malvoisie comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica: Fénis;

in sinistra orografica: Nus, Quart, Saint-Christophe e Aosta.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Fénis e Saint Marcel tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 650 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Aosta e Sarre tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m.

7) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve ed Introd;

in sinistra orografica della Dora Baltea: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre e Villeneuve.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Villeneuve e Arvier, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1000 m s.l.m., escludendo la zona

situata a nord del confine territoriale tra i comuni di Aosta e Gignod ed Aosta e Roisan.

8) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier comprende parte del territorio collinare del comune di Arvier e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea: comprende le località «Monbet» e «Bouse» confinanti a nord e ad ovest con il torrente Dora di Valgrisenche e la Dora Baltea, ad est e sud con la vecchia statale n. 26 e con il ponte sulla Dora di Valgrisenche e la località Sompier confinante a nord con il corso della Dora Baltea, a est con il torrente Dora di Valgrisenche, a sud con il viadotto della superstrada per il Monte Bianco e a ovest con la strada carreggiabile di Montaverin;

in sinistra orografica della Dora Baltea: ad est con il territorio comunale di Villeneuve, a nord con quello di St. Nicolas, ad ovest con quello di Avise ed a sud con il corso della Dora Baltea.

9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei comuni di Morgex e di La Salle.

In particolare la zona è così delimitata:

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.300 m s.l.m.

Art. 4. Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'[art. 2](#) devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione di cui all'[art. 3](#) e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in buona esposizione purché situati entro i limiti delle quote altimetriche indicate nelle rispettive zone di produzione.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura dei vigneti destinati alla produzione delle uve della denominazione di origine controllata di cui all'[art. 2](#) devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve.

La regione autonoma Valle d'Aosta può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche dell'uva.

E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione prima dell'eventuale appassimento, devono essere le seguenti:

Vini	Resa uva/ha (t)	Titolo alcolometrico vol. nat. min.
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau	11	9.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay	12	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir	10	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot grigio o Pinot gris	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot bianco o Pinot blanc	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chardonnay	11	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet	10	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petite Arvine	12	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Premetta	10	10.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco o Muscat petit grain	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico o Gewürztraminer	10	10.50%

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret	10	10.50%
«Valle d'Aosta Vuillermin» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Passito o Flétri	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas	7,5	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» «Arnad-Montjovet»	8	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» «Chambave»	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato o Chambave Muscat	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» «Nus»	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie	8	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier	9	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle	9	9.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» bianco o blanc	12	9.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau	12	10.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	10	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	8	11.00%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Ai limiti massimi di produzione di uva per ettaro sopra elencati, la produzione dovrà essere riportata, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso una accurata cernita delle uve.

Qualora le produzioni di uva per ettaro superino i limiti massimi di cui sopra, ma non oltre il 20%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste».

Oltre detto limite decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La regione autonoma Valle d'Aosta, con proprio decreto del presidente della regione da emanarsi annualmente nel periodo immediatamente precedente la

vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e sentite le organizzazioni dei produttori può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1) La vinificazione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir può essere effettuata anche in bianco.

2) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Novello o Nouveau è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni a bacca di colore rosso raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta previsti nei corrispondenti albi dei vigneti delle zone di produzione di cui all'[art. 3](#) e deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 30% delle uve.

3) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot Bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer accompagnata dalla menzione vendemmia tardiva o vendange tardive è riservata ai vini ottenuti da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.

Ferme restando le produzioni ad ettaro previste dall'[art. 4](#) del presente disciplinare di produzione, le uve destinate all'ottenimento dei vini vendemmia tardiva o vendange tardive non possono superare la resa di uva in vino del 60 per cento e devono inoltre assicurare un contenuto zuccherino minimo di 200 grammi/litro per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle, di 220 grammi/litro per la denominazione Müller Thurgau e di 250 grammi/litro per tutte le altre denominazioni.

Per i vini Valle d'Aosta Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive, non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

4) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie passito o Nus Malvoisie flétri, Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri, Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri, Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri, Passito o Flétri è riservata ai vini derivanti da uve selezionate e sottoposte ad appassimento dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati e/o a ventilazione forzata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.

Per la produzione di detti vini non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

5) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette e Enfer d'Arvier accompagnata dalla menzione superiore o supérieur è riservata ai vini provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo complessivo almeno di un grado alcolico superiore a quello previsto dal precedente [art. 4](#) e siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno di un grado alcolico superiore a quella prevista dal seguente [art. 6](#), qualora abbiano superato il periodo minimo di invecchiamento previsto dal presente articolo.

6) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux può essere utilizzata per designare i vini spumanti naturali ottenuti con vini derivati dal vitigno Prié Blanc e rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.

La produzione dello spumante «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi «extra brut», «brut», «sec», «demi-sec» e «pas dose» con l'indicazione del tenore zuccherino.

7) Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» devono essere le seguenti:

TIPOLOGIA	RESA UVA/HA
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot grigio o Pinot gris	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot bianco o Pinot blanc	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chardonnay	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petite Arvine	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah	70%

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Prèmetta	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco o Muscat petit grain	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico o Gewürztraminer	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret	70%
«Valle d'Aosta Vuillermin» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato o Chambave Muscat	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri	40%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie Passito o Flétri	40%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	40%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Passito o Flétri	40%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	40%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette	70%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier	
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle	70%

Qualora tali rese superino le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, o il 45% per la sola tipologia passito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste».

Oltre detti limiti decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

8) Per avere diritto alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», i vini devono essere sottoposti ai seguenti periodi di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

Vino	Mesi di affinamento
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas	24
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste Donnas» superiore o supérieur	30
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet superiore o supérieur	12
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste Chambave» superiore o supérieur	8
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus superiore o supérieur	8
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette superiore o supérieur	8
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier superiore o supérieur	8

Per tutti i vini aventi tipologia di vendemmia tardiva o vendange tardive il periodo di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre della vendemmia è di 6 mesi.

Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» possono essere immesse sul mercato a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas, deve essere di almeno 24 mesi di cui almeno 10 in botti di legno.

A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» Donnas accompagnato dalla menzione superiore o supérieur deve essere di almeno 30 mesi di cui almeno 12 in botti di legno.

9) La produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto è consentita purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare, sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

10) Le operazioni di vinificazione e di eventuale affinamento obbligatorio della denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» devono essere effettuate nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'[art. 3](#).

Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire che le suddette operazioni di vinificazione e/o di affinamento obbligatorio siano effettuate anche da aziende aventi stabilimenti situati al di fuori delle rispettive zone di produzione ma nell'ambito della Regione.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'[art. 1](#) all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau:

colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli;

odore: intenso, gradevole, aromatico;

sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay:

colore: rosso rubino vivo;

odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso):

colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot grigio o Pinot gris:

colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;
odore: profumo caratteristico molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot bianco o Pinot blanc:

colore: giallo paglierino brillante;
odore: profumo caratteristico, elegante;
sapore: gradevole, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fine e delicato;
sapore: morbido con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petite Arvine:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: fine, fruttato, elegante;
sapore: armonico, vivo, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore: austero, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin:
colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: austero con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: armonico, con sensazioni speziate;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo:
colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico;
sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge:
colore: rosso rubino;
odore: di eventuale rosa selvatica, caratteristico;
sapore: vellutato, mediamente corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Prëmetta:
colore: cerasuolo con riflessi rosati;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: leggermente tannico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
- «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco o Muscat petit grain:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: fine, delicato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico o Gewürztraminer:

colore: giallo paglierino dorato;

odore: leggermente aromatico fine, intenso con eventuali sensazioni di rosa;

sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, fine leggermente speziato;

sapore: asciutto, tannico, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin:

colore: rosso con riflessi violacei;

odore: vinoso, intenso;

sapore: pieno, asciutto di buona tannicità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas:

colore: rosso rubino con riflessi granati;

odore: fine, caratteristico, speziato;

sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet:

colore: rosso rubino con riflessi granata;

odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato;

sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, con l'affinamento tendente all'eventuale profumo di viola;

sapore: sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato o Muscat:

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, caratteristico di moscato;

sapore: fine, delicato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus:
colore: rosso intenso con riflessi granata;
odore: vinoso, intenso, persistente;
sapore: vellutato, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie:
colore: giallo dorato con riflessi ambrati;
odore: caratteristico, molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette:
colore: rosso rubino;
odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente
eventualmente a mandorlarsi;
sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier:
colore: rosso granata piuttosto intenso;
odore: delicato con bouquet caratteristico;
sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna;
sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» bianco o blanc:
colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati;
odore: fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» rosso e rosato o rouge et rosé:

colore: rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinificazione;
odore: vinoso, fresco, caratteristico;
sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo per il rosato: 16 g/l
estratto secco netto minimo per il rosso: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot noir (vinificazione in bianco):

colore: paglierino intenso o leggermente rosato;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Novello o Nouveau:

colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato passito o Muscat flétri:

colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol di cui almeno il

13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie passito o flétri:

colore: giallo ramato intenso;
odore: gradevole, intenso;
sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol, di cui almeno il

14% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri:

colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol, di cui almeno il

13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico passito o Gewüztraminer flétri:

colore: dorato con riflessi rosati;

odore: fine intenso aromatico con eventuali sensazioni di rosa;

sapore: dolce, caldo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol, di cui almeno il 13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Passito o Flétri:

colore: dorato o ramato a seconda del vitigno prevalente;

odore: fine intenso leggermente aromatico;

sapore: dolce, caldo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol, di cui almeno il 13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino scarico;

odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;

sapore: tipico, armonico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo svolto: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive:

colore: giallo dorato;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

titolo alcolometrico volumico naturale: 12% per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle di cui almeno il 9% in alcool svolto;

13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau di cui almeno il 10% in alcool svolto;

15% per le altre denominazioni di cui almeno il 12% in alcool svolto.

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

Art. 7. Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato Muscat, Nus Malvoisie, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer ottenuti con parziale appassimento delle uve, debbono essere designati con la precisazione concernente il tipo di prodotto utilizzando la locuzione «passito» o «flétri».

In sede di designazione le menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione devono figurare in etichetta sia in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» sia nello stesso campo visivo della denominazione succitata.

Nella designazione e presentazione della denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» vendemmia tardiva o «Vallée d'Aoste» vendange tardive deve essere indicata anche la denominazione di origine da cui discendono.

Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare.

E' consentito utilizzare indicazioni geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal [decreto ministeriale 22 aprile 1992](#).

Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste è ammessa la menzione «vigna» o «vigne» o «clos» o «coteau» seguito da un toponimo purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste nel disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, classico, selezionato, riserva, vecchio e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore» o «viticulteur» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o francese, in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la Regione autonoma Valle d'Aosta ([L. Cost. 26 febbraio 1948, n. 4](#)).

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Allegato A

B. ELENCO CODICI VINI D.O. E I.G.T., in ordine alfabetico e per le seguenti categorie:

Vini a Denominazione di Origine controllata e Garantita	D.O.C.G.	(Posizione 1 codici: A)									
Vini a denominazione di Origine Controllata	D.O.C.	(Posizione 1 codici: B)									
Vini a Indicazione Geografica Tipica	I.G.T.	(Posizione 1 codici: C)									
Posizioni Codici		1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14	
VALLE D'AOSTA MULLER THARGAU	B227	X	158	1	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA MULLER THARGAU VENDEMMIA TARDIVA (Vendage Tardive)	B227	X	158	1	F	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA GAMAY	B227	X	091	2	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA PINOT NERO (Pinot Noir) (VIN. BIANCO)	B227	X	195	1	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA PINOT NERO (Pinot Noir) (VIN. ROSSO)	B227	X	195	2	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA PINOT BIANCO (Pinot Blanc)	B227	X	193	1	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA PINOT BIANCO VENDEMMIA TARDIVA (Pinot Blanc Vendage Tardive))	B227	X	193	1	F	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA PINOT GRIGIO (Pinot Gris)	B227	X	194	1	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA PINOT GRIGIO VENDEMMIA TARDIVA (Pinot Gris Vendage Tardive)	B227	X	194	1	F	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA CHARDONNAY	B227	X	298	1	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA CHARDONNAY VENDEMMIA TARDIVA (Vendage Tardive)	B227	X	298	1	F	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA MAYOLET	B227	X	306	2	X	X	A	0	X		
VALLE D'AOSTA MOSCATO BIANCO (Muscat Petit Grain)	B227	X	153	1	X	X	A	1	X		
VALLE D'AOSTA MOSCATO BIANCO PASSITO (Muscat Petit Grain Fletri)	B227	X	153	1	D	X	A	1	X		
VALLE D'AOSTA MOSCATO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA (Muscat Petit Grain Vendage Tardive)	B227	X	153	1	F	X	A	1	X		
VALLE D'AOSTA TRAMINER AROMATICO (Gewurtztraminer)	B227	X	238	1	X	X	A	1	X		
VALLE D'AOSTA TRAMINER AROMATICO PASSITO (Gewurtztraminer Fletri)	B227	X	238	1	D	X	A	1	X		
VALLE D'AOSTA TRAMINER AROMATICO VENDEMMIA TARDIVA (Gewurtztraminer Vendage Tardive)	B227	X	238	1	F	X	A	1	X		

VALLE D'AOSTA GAMARET	B227	X	351	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA VUILLERMIN	B227	X	356	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE	B227	X	310	1	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE VENDEMMIA TARDIVA (Vendage Tardive)	B227	X	310	1	F	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA MERLOT	B227	X	146	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA FUMIN	B227	X	089	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA SYRAH	B227	X	231	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA CORNALIN	B227	X	304	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA NEBBIOLO	B227	X	160	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE	B227	X	186	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA PREMETTA	B227	X	312	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA DONNAS	B227	X	160	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA DONNAS SUPERIORE o SUPÉRIEUR	B227	A	160	2	B	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA ARNAD-MONTJOVET	B227	B	999	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA ARNAD-MONTJOVET SUPERIORE o SUPÉRIEUR	B227	B	999	2	B	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA CHAMBAVE	B227	C	999	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA CHAMBAVE SUPERIORE o SUPÉRIEUR	B227	C	999	2	B	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MOSCATO	B227	C	153	1	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MOSCATO PASSITO o FLÉTRI	B227	C	153	1	D	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA NUS	B227	D	999	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA NUS SUPERIORE o SUPÉRIEUR	B227	D	999	2	B	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA NUS MALVOISE	B227	D	194	1	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA NUS MALVOISE PASSITO o FLÉTRI	B227	D	194	1	D	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA TORRETTE	B227	E	999	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIORE o SUPÉRIEUR	B227	E	999	2	B	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER	B227	G	186	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER SUPERIORE o SUPÉRIEUR	B227	G	186	2	B	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE	B227	F	311	1	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE VENDEMMIA TARDIVA	B227	F	311	1	F	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE SPUMANTE BRUT	B227	F	311	1	X	X	B	0	G
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE SPUMANTE EXTRA BRUT	B227	F	311	1	X	X	B	0	F
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE SPUMANTE DEMI SEC	B227	F	311	1	X	X	B	0	L
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE SPUMANTE SEC	B227	F	311	1	X	X	B	0	M
VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE SPUMANTE PAS DOSE'	B227	F	311	1	X	X	B	0	O

VALLE D'AOSTA BIANCO o BLANC	B227	X	888	1	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA ROSSO o ROUGE	B227	X	999	2	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA ROSATO o ROSE'	B227	X	999	3	X	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA NOVELLO o NOUVEAU	B227	X	999	2	C	X	A	0	X
VALLE D'AOSTA PASSITO o FLÉTRI	B227	X	888	1	D	X	A	1	X
VALLE D'AOSTA PASSITO o FLÉTRI	B227	X	999	3	D	X	A	1	X