

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VAL POLCEVERA"

Art. 1.

Denominazioni e vini

La denominazione d'origine controllata "Val Polcevera" e' riservata ai vini:
bianco, anche nelle tipologie spumante, frizzante e passito;
rosso, anche nelle tipologie novello e frizzante;

rosato, anche nella tipologia frizzante, che rispondono alle condizioni ed in possesso dei requisiti elencati nel presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata "Val Polcevera" puo' essere accompagnata dalla indicazione della sottozona "Coronata", a condizione che i vini bianchi così designati provengano da uve della zona di produzione delimitata dal successivo art. 3, e rispondano ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica

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

vini bianchi: vitigni principali: Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%; vitigni secondari a bacca bianca non aromatici: Pigato, Rollo, Bosco per un massimo del 40%;

vini rossi e rosati: vitigni principali: Dolcetto, Sangiovese e Cilieggiolo da soli o congiuntamente: per almeno il 60%; vitigni secondari: Barbera per un massimo del 40%. I vini a denominazione di origine controllata "Val Polcevera" con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Bianchetta Genovese; Vermentino, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Per il complessivo rimanente possono concorrere fino a un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Genova.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Val Polcevera" icade nella provincia di Genova individuata dal bacino del torrente Polcevera e dei suoi affluenti Sardorella, Secca, Ricco' e Verde.

La zona comprende in toto o in parte il territorio dei comuni di Genova, Sant'Olcese, Serra Ricco', Mignanego, Campomorone, Ceranesi e Mele. In particolare i confini della zona seguono (in senso antiorario) i punti geografici piu' sotto menzionati: dalla citta' di Genova e la linea ferroviaria a scartamento ridotto Genova - Casella, situata nel territorio del comune di Genova, sino al punto di intersezione con il territorio del comune di Sant'Olcese, ad ovest, proseguendo lungo la direttrice dei monti Bastia, Tascee, Corvo, Crovo, Butegne, Mezzano e Alpe; dai piani di Creto, al passo Crocetta di Orero e fino al passo dei Giovi lungo lo spartiacque tra la Val Polcevera e la Valle Scrivia, spartiacque che segue la direttrice dei monti: Alpe, Carossino e Sella, il Passo Crocetta di Orero e i monti: Carmo, Capanna, Vittoria, Cappellino, sino al Passo dei Giovi; dal passo dei Giovi fino al Monte Turchino lungo la direttrice Bric Montaldo, Monte Poggio, Monte Leco, Monte Taccone, Bric di Guana, Bric Ronsasco, Prato del Gatto, Monte Orditano, M. Sejeu, M. Proralado, M. Foscallo, Bric Marino, Prato d'Ermo, M. Turchino; dal Monte Turchino fino a localita' Vesima lungo la direttrice passo del Turchino, Bric Brusa, Bric Geremia, Monte Giallo, Bricco del Dente, Passo del Faiallo, Monte Reixa, Passo della Gava, Monte Pennone, Bric del Monte, Rio Luvea, localita' Vesima.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Val Polcevera", designato con la sottozona Coronata, comprende la parte del comune di Genova, delimitata a est dal confine della zona, a sud dal mare a ovest dal torrente Varenna e a nord dal confine amministrativo.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Val Polcevera" devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta e ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, atti a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi/ha. I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona.

La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve e dei vini derivati. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	Produzione uva tonn./ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
"Val Polcevera" bianco	non sup. a 9,5 ton./ha	9,5 % vol
"Val Polcevera" rosso	non sup. a 9,5 ton/ha	10,0 % vol
"Val Polcevera" rosato	non sup. a 9,5 ton/ha	10,0 % vol
"Val Polcevera" passito	non sup. a 9,5 ton/ha	10,0 % vol
sottozona Coronata	non sup. a 9 ton./ha	10,50% vol

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

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini di cui all'art. 1, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, devono essere effettuate nell'ambito della provincia di Genova.

È consentito che le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione delle tipologie spumante e frizzante, siano effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Liguria e delle regioni limitrofe.

La tipologia rosato può essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse oppure con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente. In tal caso valgono le norme più restrittive previste nel precedente art. 4.

La tipologia Novello deve essere ottenuta con una macerazione carbonica di almeno il 40%. Nella vinificazione delle uve per i vini a D.O.C. "Val Polcevera" bianco passito le stesse devono essere appassite su pianta o graticci in locali idonei, con l'esclusione dell'aria riscaldata artificialmente, fino a presentare un tenore zuccherino di 26,0 g/l. La D.O.C. "Val Polcevera" può essere utilizzata per designare i vini spumanti purché ottenuti da vini bianchi aventi diritto alla predetta denominazione.

Per la presa di spuma della tipologia spumante e della tipologia frizzante deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all'albo della denominazione d'origine, oppure mosto concentrato rettificato.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e liquorosi, sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	resa uva/vino	produzione massima di vino
"Val Polcevera"	bianco non sup. al 70%	66,5 hl
"Val Polcevera"	rosso non sup. al 70%	66,5 hl
"Val Polcevera"	rosato non sup. al 70%	66,5 hl
"Val Poicevera"	passito non sup. al 50%	47,5 hl
"Val Polcevera"	Coronata non sup. al 70%	63,5 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini "Val Polcevera" bianco, rosso e rosato o il 55% per il vino "Val Polcevera" passito, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo

consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche: "Val Polcevera" bianco: colore: paglierino piu' o meno carico; profumo: caratteristico, delicato, persistente; sapore: secco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

E' prevista la tipologia frizzante. "Val Polcevera" rosso: colore: rosso rubino piu' o meno intenso; profumo: gradevole con tenue vinosita'; sapore: asciutto, secco, di medio corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18 g/l. Sono previste le tipologie novello e frizzante. "Val Polcevera" rosato: colore: rosato, rosso rubino chiaro; profumo: vinoso, delicato, gradevole; sapore: secco, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

E' prevista la tipologia frizzante. "Val Polcevera" bianchetta Genovese: colore: paglierino piu' o meno carico; profumo: fine, delicato, discretamente persistente; sapore: secco, sapido, pieno, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante. "Val Polcevera" Vermentino: colore: paglierino, anche con riflessi verdolini; profumo: caratteristico, delicato fruttato; sapore: secco, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante. "Val Polcevera" passito: colore: giallo piu' o meno carico; odore: ampio, intenso, persistente; sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% di cui almeno 14% svolti; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l. "Val Polcevera" spumante: spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino; profumo: fine, delicato, persistente; sapore: fresco, secco, leggero ma persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%; acidita' totale minima: 5,0%; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Val Polcevera" Coronata: colore: paglierino; profumo: caratteristico, delicato, discretamente intenso e persistente; sapore: secco, sapido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l; E' in facolta' del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rivelare lieve percezione di legno.

Art. 7. Etichettatura, designazione e presentazione

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

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

Per tutte le tipologie a denominazione di origine controllata "Val Polcevera" e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve qualora siano confezionate in recipienti di capacita' non superiori a 5 litri.

Art. 8. Confezionamento

I vini D.O.C. "Val Polcevera" possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 60 litri.

I recipienti di vetro con capacita' inferiore ai 5 litri, per cio' che concerne la presentazione, devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino pregio.

Per la tappatura dei vini spumanti e' vietato l'uso del tappo a fungo di plastica.

Per gli altri vini e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca, se confezionati in recipienti di capacita' fino a 5 litri.