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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "DOLCETTO DI OVADA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DPR 01.09.72	GU 311 - 30.11.72
Modificato con DM 17.09.08	GU 229 - 30.09.08
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

1.La denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione:

Articolo 2
Base ampelografica

1.Il vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Dolcetto al 100%. Tuttavia è consentito che nell'ambito dei vigneti siano presenti, fino ad un massimo del 3%, i vitigni non aromatici idonei alla coltivazione dalla Regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1.La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni : Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità' previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: argillosi, tufacei, calcarei e loro eventuali combinazioni, compresi quelli di medio impasto;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 600 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- i vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3300;
- forme di allevamento: controspalliera con legatura della vegetazione verde sempre al disopra del capo a frutto e sistema di potatura Guyot tradizionale e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino "Dolcetto di Ovada" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva (t/ha)	Tit. alcolomet. vol. min. nat.
"Dolcetto di Ovada"	8	11,00 %vol.

4. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

5. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

6. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata, fax o altri mezzi consentiti dalla vigente normativa, agli organi competenti per territorio preposti al controllo indicati dalla Regione Piemonte, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

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

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 6.

Articolo 5
Norme di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, nonché' quelle di invecchiamento, devono essere effettuate nell'intero territorio delle province di: Alessandria, Asti, Cuneo, Torino**,** Genova e Savona.

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

vino	resa uva/vino	prod.max.vino
"Dolcetto di Ovada"	70%	56 hl/ha

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

4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità. E' consentito l'arricchimento della gradazione zuccherina secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. E' consentita, nella misura massima del 15% la correzione dei mosti e dei vini atti a diventare vino a Doc "Dolcetto di Ovada" con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine, anche di annata diversa.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1.Il vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso dal profumo caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, talvolta fruttato e/o mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

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

3. E' obbligatoria l'indicazione dell'annata di raccolta delle uve

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Dolcetto di Ovada" per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale e di capacità consentità dalla legge, ma comunque non inferiori a 0,187 lt.

2. Per il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente disciplinare.

3. Le bottiglie utilizzate per il confezionamento del vino a DOC "Dolcetto di Ovada" devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente.

4. In tutti i casi, è vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

5. I sistemi di chiusura per il vino a denominazione di origine controllata "Dolcetto di Ovada" devono essere quelli previsti dalla norma.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Zona di produzione il Monferrato e in particolare le colline che caratterizzano i territori dell'ovadese. comprende il territorio di 22 Comuni in Provincia di Alessandria con epicentro Ovada. L'area è prevalentemente collinare e si snoda attorno al corso del fiume Orba.Il territorio è costituito in gran parte da colline a forte pendenza, con terreni aridi, magri, fangosi, provenienti dalla disgregazione di rocce tufacee-calcaree, appartenenti all'antico terziario. I vigneti sono impiantati solo nelle zone collinari in altitudini non superiori ai 400m.sul livello mare con una densità di impianto non inferiore ai 3.500 ceppi ettaro. I vigneti sono impiantati con forme tradizionali di allevamento, controspalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a gouyot.

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

Le caratteristiche dei terreni esaltano le caratteristiche migliori delle uve dolcetto di cui la denominazione è costituita permettendo di ottenere vini più profumati e di qualità. La coltivazione del vitigno si è espansa in modo particolare a partire dall'800 anche se ha caratterizzato da sempre i vigneti della zona, al punto di essere stato anche definito Uva di Ovada, o, dai naturalisti, Uva Ovadensis.Pur avendo caratteristiche atte all'invecchiamento, è un vino di pronta bevibilità e le moderate acidità totale e gradazione alcolica.

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

L'ovadese da origine a vini che sono espressione della saggezza contadina e della grande potenzialità del territorio.Il rispetto della tradizione vinicola della regione insieme alla razionalità tecnologica hanno fatto si che questo prodotto fosse rappresentativo per tutta la socialità e la territorialità della sua zona di produzione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato 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 a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, 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.