Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LESSONA"

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con DPR 03.12.1976	GU 58 del 02.03.1977
Modificato con DM 04.06.2010	GU 145 del 24.06.2010
Modificato con DM 30.11.2011	GU 295 del 20.12.2011
	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lessona» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni :
"Lessona";
"Lessona" riserva

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Lessona» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti , aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Nebbiolo (Spanna) dal 85% al 100%.

Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda novarese) fino ad un massimo del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Lessona" comprende l'intero territorio del comune di Lessona.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Lessona» debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
-terreni: sabbiosi, limosi, argillosi e loro eventuali combinazioni;
-giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, non sufficientemente soleggiati;
-altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.;
-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
-densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. 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 3.000;
-forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
-è vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Lessona”	8,00	11,50% Vol.
“Lessona” riserva	7,20	12,00% Vol.

Il vino a denominazione di origine controllata “Lessona” riserva può essere accompagnato dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino “Lessona ” riserva, con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

Anno di impianto	Vino	
	“Lessona” riserva	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,30	12,00 % vol
quarto	5,00	12,00 % vol
quinto	5,75	12,00 % vol
sesto	6,45	12,00 % vol
al settimo anno	7,20	12,00 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessona" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, 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.

5. 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 agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. 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 5.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del vino “Lessona” e “Lessona” riserva devono essere effettuate nell'intero territorio del comune di Lessona.

Tuttavia tali operazioni sono consentite anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio purchè situate nei seguenti Comuni della provincia di Biella :
Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno;
e nei seguenti Comuni della provincia di Vercelli :
Roasio , Lozzolo .

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.

Inoltre a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

vini	resa uva/vino	produzione max di vino l/ha
"Lessona"	70%	5.600
“Lessona” riserva	70%	5.000

Relativamente al vino “Lessona” riserva per l’impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all’art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata	di cui in legno	Decorrenza

mesi

		1° novembre	
"Lessona"	22	12	dell'anno di
"Lessona " riserva	46	30	raccolta delle uve

4. E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
“Lessona”	1° Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva
“Lessona” riserva	1° Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell’uva

6. Per i vini “Lessona” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione “Coste della Sesia” rosso e “Coste della Sesia” Nebbiolo.

7. I vini “Lessona” possono essere classificati, con la Denominazione di Origine Controllata “Coste della Sesia” rosso e “Coste della Sesia” Nebbiolo purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini "Lessona" e “ Lessona” riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
-colore: rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento;
-odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso;
-sapore: asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol anche per **“**Lessona” riserva con menzione vigna.;
-acidità totale minima: 5,0 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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

2. Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata “Lessona” e “ Lessona” riserva , è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e che non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione del vino "Lessona” riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata della menzione "vigna"seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché:

-le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
-tale menzione figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
-coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Lessona" riserva, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
-la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
-la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.
4. Nella designazione e presentazione del vino "Lessona" e " Lessona" riserva , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui viene confezionato il vino di cui all'articolo 1, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro, munite di tappo raso bocca.
2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 37,5 cl e non superiore a 1.500 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 cl e della dama da 500 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Lessona è situata nell'Alto Piemonte e ne costituisce la parte occidentale. Nella definizione del quadro aromatico, i terroir di Lessona caratterizzano notevolmente il vitigno Nebbiolo. Il complesso aromatico del vitigno si impreziosisce di una tipica mineralità rugginosa, che dona a questi vini una sapidità minerale spiccata e nitida. Il vitigno nebbiolo si esprime con una particolare levità ed eleganza, con tannini perfettamente amalgamati sin da giovani grazie alle esperienze di coltivazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Da un punto di vista geologico Lessona è una lingua di sedimenti marini che poggia su di una roccia porfirica profonda . Suoli alluvionali dunque abbastanza sciolti , sabbie acidissime , rossiccie , mineralissime . Le altitudini medie sono attorno ai 350 m. slm ed il clima è abbastanza mite , perché anche qui la vicinanza del Monte Rosa contribuisce quale riparo delle correnti nordiche e le vigne dell'Alto Piemonte godono di una buona escursione termica . I terreni , come si è detto , sono ricchi di minerali : ferro , potassio e magnesio , con una componente magmatica data dai porfidi e daigraniti.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Il Vino era già famoso nel '600 e numerose sono le testimonianze storiche relative alle potenzialità del territorio . L'archivio di Stato della città di Biella nei tanti riferimenti alla viticoltura , già nel 1436 registra l'acquisto di una vigna .

Articolo 10
Riferimenti struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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.