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 "OLTREPÒ PAVESE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 6.08.1970	G.U. 273 – 27.10.1970
Modificato con	D.P.R. 21.07.1975	G.U. 300 – 13.11.1975
Modificato con	D.P.R. 7.09.1977	G.U. 9 – 10.01.1978
Modificato con	D.P.R. 22.10.1987	G.U. 87 – 14.04.1988
Modificato con	D.M. 1.06.1995	G.U. 141 – 19.06.1995
Modificato con	D.M. 27.07.2007	G.U. 182 – 7 .08.2007
Modificato con	Comunicato	G.U. 199 – 28.08.2007
Modificato con	D.M. 8.09.2008	G.U. 226 – 26.09.2008
Modificato con	D.M. 3.08.2010	G.U. 192 – 18.08.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1) Rosso;
2) Rosso riserva;
3) Rosato;
4) Rosato frizzante;
5) Bianco;
6) Barbera;
7) Barbera frizzante;
8) Barbera riserva;
9) Riesling;
10) Riesling frizzante;
11) Riesling spumante;
12) Riesling superiore;
13) Riesling riserva;
14) Cortese;

15) Cortese frizzante;
16) Cortese spumante;
17) Moscato;
18) Moscato frizzante;
19) Moscato spumante;
20) Moscato passito;
21) Moscato liquoroso;
22) Malvasia;
23) Malvasia frizzante;
24) Malvasia spumante;
25) Pinot nero (vinificato in bianco);
26) Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante;
27) Pinot nero (vinificato in bianco) spumante;
28) Pinot nero (vinificato in rosato);
29) Pinot nero (vinificato in rosato) frizzante;
30) Pinot nero (vinificato in rosato) spumante;
31) Chardonnay;
32) Chardonnay frizzante;
33) Chardonnay spumante;
34) Sauvignon;
35) Sauvignon spumante;
36) Cabernet Sauvignon.

Articolo 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:

1) Rosso;
2) Rosso riserva;
3) Rosato;
4) Rosato frizzante:
   - Barbera: dal 25% al 65%;
   - Croatina: dal 25% al 65%;
   - Uva rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot nero: fino a un massimo del 45%;
   - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.
5) Bianco:
   - Riesling e/o Riesling italico: minimo 60%;
   - Pinot nero o altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
6) Barbera;
7) Barbera frizzante;
8) Barbera riserva:
   - Barbera: dall'85% al 100%;
   - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.
9) Riesling;
10) Riesling frizzante;
11) Riesling spumante;

12) Riesling superiore;
13) Riesling riserva:
- Riesling e/o Riesling italico: minimo 85%;
- Pinot nero, Pinot grigio e Pinot bianco: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

14) Cortese;
15) Cortese frizzante;
16) Cortese spumante:
- Cortese: minimo 85%;
- Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

17) Moscato;
18) Moscato frizzante;
19) Moscato spumate;
20) Moscato passito;
21) Moscato liquoroso:
- Moscato bianco: minimo 85%;
- Malvasia di Candia aromatica: massimo 15%.

22) Malvasia;
23) Malvasia frizzante;
24) Malvasia spumante:
- Malvasia di Candia aromatica: minimo 85%;
- altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: fino a un massimo del 15%.

25) Pinot nero (vinificato in bianco);
26) Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante;
27) Pinot nero (vinificato in bianco) spumate;
28) Pinot nero (vinificato in rosato);
29) Pinot nero (vinificato in rosato) frizzante;
30) Pinot nero (vinificato in rosato) spumate:
- Pinot nero: minimo 85%;
- Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

31) Chardonnay;
32) Chardonnay frizzante;
33) Chardonnay spumante:
- Chardonnay: minimo 85%;
- altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

34) Sauvignon;
35) Sauvignon spumante:
- Sauvignon: minimo 85%;
- altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

36) Cabernet sauvignon:
- Cabernet sauvignon: minimo 85%;
- altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Oltrepò Pavese" di cui all'art. 1 comprende la fascia vitivinicola collinare dell'"Oltrepò Pavese" per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de' Giorgi, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate.
Tale zona è così delimitata:
parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso est a raggiungere la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la strada provinciale Godiasco-Borgoratto Mormorolo, a incontrare il confine dei comuni Fortunago e Ruino. Prosegue sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza. La delimitazione orientale del comprensorio é costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.
I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura.
4.2) Densità di impianto
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000, per la cultivar Croatina la densità di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.200.
4.3) Sesti d'impianto e forme d'allevamento
I sesti d'impianto e le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino. Per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare sono consentite le forme di allevamento già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse.
4.4) Irrigazione
É consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5) Rese ad ettaro e gradazione minima naturale

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Resa massima (t/ha)	Titolo alc. vol. nat. min. (% vol)
1) Rosso	11,00	11,00
2) Rosso riserva	11,00	12,00
3) Rosato	11,00	10,00
4) Rosato frizzante	11,00	10,00
5) Bianco	12,00	10,50
6) Barbera	12,00	11,00
7) Barbera frizzante	12,00	11,00
8) Barbera riserva	12,00	12,00
9) Riesling	12,50	10,50
10) Riesling frizzante	12,50	10,50
11) Riesling spumante	12,50	9,50
12) Riesling superiore	11,00	12,00
13) Riesling riserva	12,50	12,00
14) Cortese	11,00	10,00
15) Cortese frizzante	11,00	10,00
16) Cortese spumante	11,00	9,00
17) Moscato	12,50	10,00
18) Moscato frizzante	12,50	10,00
19) Moscato spumante	12,50	9,50
20) Moscato passito	12,50	10,50
21) Moscato liquoroso	12,50	12,50
22) Malvasia	11,50	9,50
23) Malvasia frizzante	11,50	9,50
24) Malvasia spumante	11,50	9,00
25) Pinot nero vinificato in bianco	12,00	10,50
26) Pinot nero vinificato in bianco frizzante	12,00	10,50
27) Pinot nero vinificato in bianco spumante	12,00	9,50
28) Pinot nero vinificato in rosato	12,00	10,50
29) Pinot nero vinificato in rosato frizzante	12,00	10,50
30) Pinot nero vinificato in rosato spumante	12,00	9,50
31) Chardonnay	10,00	10,00
32) Chardonnay frizzante	10,00	10,00
33) Chardonnay spumante	10,00	9,00
34) Sauvignon	10,00	10,00
35) Sauvignon spumante	10,00	9,00
36) Cabernet Sauvignon	10,50	10,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa uva ad ettaro dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite del 20% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" per tutta la partita.

La Regione Lombardia, sentito il parere del Consorzio di Tutela, annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, o limitare, per talune zone geografiche, l'utilizzo delle menzioni aggiuntive di cui all'art. 1, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione é consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.

È consentito, inoltre, che si effettuino nell'intero territorio della Lombardia e del Piemonte le operazioni di vinificazione ai fini della spumantizzazione per la produzione dell' "Oltrepò Pavese" delle seguenti tipologie: Moscato, Malvasia, Riesling, Pinot nero, Cortese, Chardonnay, Sauvignon e per la produzione di "Oltrepò Pavese" Moscato liquoroso.

Sono altresì ammesse per l'intero territorio delle Regioni Lombardia e Piemonte le operazioni atte all'elaborazione delle tipologie di vini frizzanti previste dal presente disciplinare.

5.2) Resa massima uva/vino

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

Tipologia	Resa uva/vino
1) Rosso	70%
2) Rosso riserva	70%
3) Rosato	70%
4) Rosato frizzante	70%
5) Bianco	70%
6) Barbera	70%
7) Barbera frizzante	70%
8) Barbera riserva	70%
9) Riesling	70%
10) Riesling frizzante	70%
11) Riesling spumante	70%
12) Riesling superiore	70%
13) Riesling riserva	70%
14) Cortese	70%
15) Cortese frizzante	70%
16) Cortese spumante	70%
17) Moscato	70%
18) Moscato frizzante	70%
19) Moscato spumante	70%
20) Moscato passito	45%
21) Moscato liquoroso	70%
22) Malvasia	70%
23) Malvasia frizzante	70%
24) Malvasia spumante	70%
25) Pinot nero vinificato in bianco	70%
26) Pinot nero vinificato in bianco frizzante	70%
27) Pinot nero vinificato in bianco spumante	70%
28) Pinot nero vinificato in rosato	70%
29) Pinot nero vinificato in rosato frizzante	70%
30) Pinot nero vinificato in rosato spumante	70%
31) Chardonnay	70%
32) Chardonnay frizzante	70%
33) Chardonnay spumante	70%
34) Sauvignon	70%
35) Sauvignon spumante	70%

36) Cabernet Sauvignon 70%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
Le uve destinate alla produzione delle tipologie spumante: Cortese, Riesling, Moscato, Malvasia, Chardonnay e Pinot nero dovranno essere indicate all'atto della denuncia annuale delle medesime.
5.3) Modalità di vinificazione e di elaborazione
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche. In particolare é ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione "Oltrepò Pavese". Nel caso della vinificazione disgiunta il coacervo dei vini, facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento e comunque prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla vigente normativa o prima della eventuale commercializzazione, all'interno della zona contemplata dall'art. 5.1, come vino atto a "Oltrepò Pavese".
Nella preparazione dei vini spumanti "Oltrepò Pavese", Riesling, Cortese, Chardonnay, Moscato, Malvasia, Sauvignon, Pinot nero (vinificato in bianco) e Pinot nero (vinificato in rosato) deve essere usata la tradizionale tecnica di rifermentazione in autoclave (metodo charmat detto localmente metodo Martinotti).
5.4) Invecchiamento
La denominazione "Oltrepò Pavese" Rosso riserva, Barbera riserva e Riesling riserva é riservata ai vini sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
5.5) Immissione al consumo
Il vino "Oltrepò Pavese" Moscato passito non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia
5.6) Vini passiti e liquorosi
Il vino "Oltrepò Pavese" Moscato liquoroso, nei due tipi dolce e secco o dry, deve essere prodotto partendo da mosto o da vino Moscato, di cui al presente disciplinare. Per il raggiungimento del titolo alcolometrico volumico previsto al consumo, al Moscato liquoroso é ammessa l'aggiunta, prima, durante e dopo la fermentazione, di alcol di origine vinica, acquavite di vino, mosto concentrato.
È consentita la produzione di "Oltrepò Pavese" Moscato passito partendo dalle uve Moscato di cui all'art. 2, dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.
Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23%.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata di "Oltrepò Pavese" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:
1) "Oltrepò Pavese" Rosso:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso intenso;
- sapore: pieno, leggermente tannico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2) “Oltrepò Pavese” Rosso riserva:
- colore: rosso rubino con riflessi aranciati;
- odore: profumo intenso, etereo;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

3) “Oltrepò Pavese” Rosato:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

4) “Oltrepò Pavese” Rosato frizzante:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, caratteristico;
- sapore: vivace, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

5) “Oltrepò Pavese” Bianco:
- colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
- odore: intenso,caratteristico;
- sapore: asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

6) “Oltrepò Pavese” Barbera:
- colore: rosso rubino intenso, limpido, brillante;
- odore: vinoso, dopo invecchiamento, profumo caratteristico;
- sapore: sapido, di corpo, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

7) “Oltrepò Pavese” Barbera frizzante:
- colore: rosso rubino intenso, limpido, brillante;
- odore: vinoso, profumo caratteristico;
- sapore: sapido, di corpo;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 10,50% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

8) “Oltrepò Pavese” Barbera riserva:
- colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati;
- odore: vinoso, profumo caratteristico;
- sapore: sapido, di corpo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

9) “Oltrepò Pavese” Riesling:
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

10) “Oltrepò Pavese” Riesling frizzante:
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: fresco, gradevole intenso;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

11) “Oltrepò Pavese” Riesling spumante:
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: fresco, gradevole e intenso;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

12) “Oltrepo Pavese” Riesling riserva:
- colore: giallo oro con riflessi che possono tendere all’ambrato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

13) “Oltrepo Pavese” Riesling superiore:
- colore: giallo oro con riflessi che possono tendere all’ambrato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

14) “Oltrepò Pavese” Cortese:
- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: morbido, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

15) “Oltrepò Pavese” Cortese frizzante:
- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: morbido, fresco;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno 10,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

16) “Oltrepò Pavese” Cortese spumante:
- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: morbido, fresco, piacevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

17) “Oltrepò Pavese” Moscato:
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 4,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Il vino a Denominazione di Origine Oltrepò Pavese Moscato all’atto dell’immissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione, non superiore a 1,7 bar.

18) “Oltrepò Pavese” Moscato frizzante
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 7,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

19) “Oltrepò Pavese” Moscato spumante dolce:
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole;
- spuma: fine persistente e dorata;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol di cui almeno 6,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

20) “Oltrepò Pavese” Moscato passito:
- colore: giallo dorato o leggermente ambrato;
- odore: aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: dolce, armonico, pieno e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo 15,00% vol di cui almeno svolto 12,00% vol;
- acidità totale minima: 3,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;
- acidità volatile massima: 1,50 g/l.

21) “Oltrepò Pavese” Moscato liquoroso:
- colore: giallo dorato o leggermente ambrato;
- odore: aromatico intenso;
- sapore: vellutato, secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

22) “Oltrepò Pavese” Malvasia:
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso;
- sapore: secco, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

23) “Oltrepò Pavese” Malvasia frizzante:
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso;
- sapore: gradevole, morbido;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 7,00% effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

24) “Oltrepò Pavese” Malvasia spumante:
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso;
- spuma: fine e persistente;
- sapore: secco, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 6,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

25) “Oltrepò Pavese” Pinot nero (vinificato in bianco):
- colore: giallo paglierino, verdognolo;
- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

26) “Oltrepò Pavese” Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante:
- colore: giallo paglierino, verdognolo chiarissimo;

- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole e vivace;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

27) "Oltrepò Pavese" Pinot nero (vinificato in bianco) spumante:
- colore: giallo paglierino, verdognolo chiarissimo;
- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

28) "Oltrepò Pavese" Pinot nero rosato:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

29) "Oltrepò Pavese" Pinot nero rosato frizzante:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole, e vivace;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; di cui almeno 10,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

30) "Oltrepò Pavese" Pinot nero spumante rosato:
- colore rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

31) "Oltrepò Pavese" Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

32) "Oltrepò Pavese" Chardonnay frizzante:
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;

- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole, vivace;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

33) "Oltrepò Pavese" Chardonnay spumante:
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

34) "Oltrepò Pavese" Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco e piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

35) "Oltrepò Pavese" Sauvignon spumante:
- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco e piacevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

36) "Oltrepò Pavese" Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: leggermente erbaceo, caratteristico;
- sapore: armonico, pieno, lievemente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare per i vini di cui sopra i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1) Qualificazioni
Alla Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio, e similari.

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

7.2) Etichettatura

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini "Oltrepò Pavese" deve essere riportata l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva. Tale indicazione è facoltativa per le tipologie spumate, frizzante e liquoroso.

7.3) Caratteri e posizioni in etichetta

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

Nella tipologia "Oltrepò Pavese" Pinot nero spumante è consentito per la tipologia rosato l'uso in etichetta del termine rosé.

Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, la menzione specifica tradizionale "Denominazione di Origine Controllata" deve essere riportata immediatamente al di sotto della denominazione "Oltrepò Pavese".

Il nome di vitigno e le menzioni tradizionali o di colore previste dal presente disciplinare, per le relative tipologie, devono essere indicate nella designazione al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata".

7.4) Marchio collettivo

La Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" è contraddistinta obbligatoriamente dal marchio collettivo espresso nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare, in abbinamento inscindibile con la denominazione. L'utilizzo del marchio collettivo è curato direttamente dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che deve distribuirlo anche ai non associati, alle medesime condizioni di utilizzo riservate ai propri associati.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in contenitori di qualunque capacità previsti dalla legge, ad esclusione delle tipologie Bianco, Rosso, Rosso riserva, Barbera Riserva e Riesling riserva, che devono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro di forma tradizionale e di capacità non superiore a litri 5.

Per la tappatura dei vini spumanti é obbligatorio il tappo di sughero a fungo munito del tradizionale ancoraggio a gabbietta, ad eccezione dei recipienti di volume nominale uguale o inferiore a ml 200 per i quali sono consentite le chiusure ammesse dalla vigente normativa in materia.

Inoltre per i vini spumanti a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali l'utilizzo dei contenitori di capacità di litri 6-9 e superiori.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area della DOC "Oltrepò Pavese" si colloca all'interno del bacino padano, delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con una apertura principale verso est; in particolare la fascia collinare pavese si inserisce nella fascia appenninica che dal Piemonte si spinge verso l'Emilia. L'area è caratterizzata da solchi vallivi con direzione prevalente da sud verso nord.

Analisi pedopaesaggistica

L'Oltrepò Pavese, in larga misura, presenta un'orografia preappenninica. Il paesaggio è quello preappenninico con fenomeni di dissesto franoso e grandi aree di erosione in cui affiorano formazioni costituite da marne, calcari arenacei, galestri e gessi.

I terreni collinari, nei quali si trova la maggior parte della superficie coltivata a vite dell'Oltrepò Pavese, appartengono al Cenozoico e si presentano in fasce assai svariate. Quelli del Pliocene si limitano a pochi conglomerati che affiorano tra le marne sabbiose nei dintorni di Montebello della Battaglia, Torrazza Coste, Casteggio e in alcune zone più orientali (Montù Beccaria). Le formazioni mioceniche sono più complesse ed importanti, presentano cinque piani diversi per un'estensione di oltre 16.000 ettari compresi nelle colline e nelle prime montagne. Il piano più recente è dato dal Messiniano, caratterizzato da marne gialle chiare, con lenti calcaree in una continuità molto precisa. Appartengono a questa formazione i terreni di Montù Beccaria, Rovescala, Montescano, Castana, Canneto Pavese, Pietra de' Giorgi, Cigognola, Redavalle, Santa Giuletta, Torricella Verzate e in piccola parte i territori dei comuni di Corvino S. Quirico, Casteggio, Torrazza Coste, Codevilla e Godiasco. Le zone intorno a Montalto Pavese, Calvignano, Rocca Susella e Godiasco fanno parte del Langhiano, costituito da uno strato massiccio di marne, depositatesi in un mare assai profondo. I terreni si presentano in prevalenza sotto forma di marne bianco-azzurrognole, talvolta giallastre, in strati di spessore vario, alternate talora con strati arenacei o calcarei. Il passaggio all'Oligocene avviene per gradazioni insensibili attraverso un complesso di strati arenacei, scistosi, ma prevalentemente marnosi formanti l'Aquitaniano, che ha notevoli estensioni nei dintorni di Rocca Susella, Borgo Priolo e Calvignano. L'Oligocene, che forma un periodo di transizione fra Eocene e Miocene, non ha limiti ben definiti: si estende per circa 13.000 ettari su un vasto territorio di collina e si rinviene specialmente a Rocca de' Giorgi, a Montecalvo Versiggia, a Ruino e a Varzi. Le formazioni eoceniche dell'Oltrepò si limitano ad una prima vasta area di terreni costituiti da argille scagliose, da galestri, con affioramenti ofiolitici, misti a gabbri e da uno strato sovrastante di calcare marnoso. Gli scisti galestrini e le argille scagliose si estendono su circa 19.000 ettari coprendo estese superfici dell'alta collina. Il piano più recente dell'Eocene, formato in prevalenza dal calcare marnoso, comprende 16.000 ettari ricchissimi di calcare e i terreni del triangolo di media e bassa collina con vertici a Mornico Losana, San Damiano al Colle e Casa Calatroni.

Geologicamente i terreni dell'Oltrepò presentano una grande varietà, mentre dal punto di vista agronomico le differenze sono meno sensibili. Le zone viticole con caratteristiche litologiche omogenee sono:

• Depositi alluvionali terrazzati: si sviluppano principalmente lungo la fascia pedecollinare dal confine con il Piemonte fino a Verzate e da Broni al confine con la provincia di Piacenza, inserendosi lungo l'alveo dei principali corsi d'acqua. Questi depositi formano i primi dolci rilievi costituendo il raccordo tra la pianura e l'area collinare. Si tratta di depositi elastici incoerenti a granulometria eterogenea, generalmente ricoperti da una coltre di alterazione di varia potenza e colore.

• Alternanze eterogenee di conglomerati, arenarie, siltiti e argille: unità che raggruppa tutte quelle formazioni caratterizzate da una estrema variabilità litologica di cui è difficile la suddivisione in litofacies. È costituita da arenaria, brecce, calcari, calcari cariati, marne, conglomerati gessiferi, conglomerati e argille, che generalmente costituiscono corpi lentiformi variamente interstratificati. Affiora estesamente nella parte collinare della zona occidentale tra i confini est e ovest del comune di Retorbido e prosegue ad est comprendendo quasi interamente la superficie dei comuni di Corvino San Quirico, Torricella Verzate e parte di quelli di Santa Giuletta e Mornico Losana. Un altro affioramento si ritrova nella zona di Pietra de' Giorgi che continua tra i comuni di Montescano e Montù Beccaria e tra Montù Beccaria, Broni e Stradella.

• Alternanze a dominante arenacea: litofacies caratterizzata da alternanze più o meno regolari di arenarie variamente cementate, sabbie, marne-siltose e argille, generalmente di colore grigio. Solitamente hanno maggiore diffusione le fitte sequenze di straterelli arenacei, marno-siltosi e argillosi, ma localmente si può avere predominanza della parte psamamitica o di quella pelitica. Nel

primo caso gli strati arenacei assumono spessori intorno a 80-100 cm; nel secondo si hanno spessori di pochi centimetri. La morfologia dei rilievi, costituita da questa unità, è assai varia con pareti verticali e pendii a modesta acclività ove si possono accumulare spessori anche notevoli di coltre eluvio-colluviale. Frequenti in questa unità sono i fenomeni di scoscendimento al contatto con formazioni argillose. Questa tipologia è presente lungo le valli di quasi tutti i torrenti oltre padani, in particolare modo in quelli della zona centro-occidentale, dove riveste una certa importanza viticola.

• Alternanze a dominante marnoso-calcareo-argilloso: costituita da alternanze ritmiche di calcari-marnosi di spessore variabile tra i 30 e i 250 cm e argille in strati da 5 a 70 cm. Dal punto di vista morfologico forma rilievi con pendenze modeste. La facile degradabilità dei litotipi più fini favorisce la formazione di un'estesa coltre eluvio-colluviale che su pendii meno accentuati può assumere anche spessori notevoli. Sono frequenti fenomeni di scoscendimento e smottamento lungo i versanti più in pendio. Affiora estesamente occupando l'area compresa tra Rovescala, Oliva Gessi fino alle sorgenti del torrente Versa al confine con la provincia di Piacenza. Un'altra striscia importante e intensamente vitata, come la precedente, va da Montalto Pavese a Canevino attraversando trasversalmente la Valle Scuropasso.

• Gessi: unità costituita da corpi lentiformi di gessi cristallini a grana da media a grossa, che affiora su estensioni areali molto limitate anche se intensamente coltivata a vite. Si riscontrano queste zone nei pressi di Garlassola, Mondondone, Corvino S. Quirico, Montepezzata e Cà Bianca.

La radiazione solare

La radiazione solare che giunge su un terreno in piano è funzione della latitudine, mentre nelle zone collinari bisogna considerare anche gli effetti della pendenza, dell'esposizione e dell'orizzonte orografico tipico di ciascun vigneto.

L'Oltrepò è caratterizzato da un'estrema disomogeneità della distribuzione della radiazione sul territorio collinare, disomogeneità che rappresenta una chiave di lettura importante per individuare le diverse vocazionalità del territorio per la coltura della vite. Mediamente l'area orientale si presenta caratterizzata da una maggiore omogeneità di valore di radiazione solare, compresa tra 2.250 e 3.000 MJ/m2 all'anno, mentre l'aria occidentale si contraddistingue per avere un andamento collinare est-ovest con i versanti rivolti verso sud molto assolati, che raggiungono spesso, valori di radiazione solare superiori a 2.750 MJ/m2 all'anno.

La temperatura dell'aria

Nella fascia compresa fra la base delle colline ed i 600 m di quota la temperatura media annua presenta valori di circa 11/12°C e la temperatura media del mese più freddo (gennaio) è di circa 1/2°C. L'isoterma di 0°C che corre a circa 800 m di quota può essere considerata il limite fra la fascia di collina e quella più propriamente montana. La media delle minime è per lo più inferiore a 0°C con la particolarità che i valori delle località a quota inferiore a 400 m sono inferiori a quelli delle località poste fra 400 e 600 m come conseguenza di un tipico effetto di inversione termica.

Le temperature medie del mese più caldo (luglio o agosto) sono relativamente omogenee (22/24°C), così come le minime, che si verificano nei mesi di gennaio o febbraio e sono comprese fra i –8 e i –13°C. Sono invece poco omogenee le massime mensili: a quote inferiori ai 500 m (circa 28/30°C) sono sensibilmente diverse da quelle fra 500 e 600 m (25/27°C).

Le precipitazioni

La distribuzione media delle precipitazioni nel corso dell'anno è caratterizzata da un massimo ed un minimo rispettivamente nei mesi di novembre (143 mm) e di luglio (47 mm). In media il mese più piovoso nella stagione primaverile risulta essere maggio (121 mm).

La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un gradiente altitudinale, con piogge che aumentano al crescere della quota e con una diminuzione progressiva da est verso ovest che indica l'approssimarsi dei minimi precipitativi ai confini con l'alessandrino (556 mm/anno).

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a Denominazione di Origine "Oltrepò Pavese".

Considerato, sin dai tempi di Strabone, una zona di produzione di vini di qualità, l'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro.
Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite. Un'importante testimonianza arriva dal reperto di un tralcio di vite, risalente ai tempi preistorici, trovato nei pressi di Casteggio, un tempo detta Clastidium. Strabone, nel I secolo A.C., attribuì all'Oltrepò Pavese l'invenzione della botte. Nei suoi testi fu descritta di dimensioni più grandi delle case. Nei secoli successivi s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zone con il termine "eccellentissimi".
L'Oltrepò Pavese vitivinicolo attuale trova le sue radici nel secolo scorso, come conseguenza dei danni portati dalla fillossera, e nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. È sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione, seppur non mancano produttori collezionisti che hanno raccolto qualche testimonianza del passato, come Moradella, Uva della Cascina o altro ancora. Nonostante tale decimazione, il panorama vinicolo oltrepadano è ancora molto ricco, soprattutto per quanto concerne le tipologie di vino prodotte, tra cui quelle previste dal presente disciplinare di produzione.

Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che nel 1970 il vino "Oltrepò Pavese" è stato riconosciuto come DOC con DPR del 6 agosto.
L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata. Per fare alcuni esempi: il Barbera, il Riesling, la Croatina e così via;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, in rosato e in bianco, di vini tranquilli, vivaci, frizzanti e spumanti, adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie riserva e superiore, qualora previste.

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

La DOC "Oltrepò Pavese" è riferita a diverse tipologie di vino. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

Grazie alle indagini condotte sul territorio dell'Oltrepò Pavese iniziate con lo studio di zonazione realizzato a partire dal 1999 con il contributo dell'Amministrazione provinciale di Pavia, coordinato dall'Università di Milano e con la collaborazione dell'Università di Piacenza e dell'ERSAF e conclusesi con esperienze di monitoraggio del territorio condotte dall'Università di Milano e dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, è stato possibile ottenere una mappa delle unità territoriali che rappresenta la sintesi delle informazioni scientifiche raccolte.
Le differenti vocazionalità territoriali prevedono la distinzione tra aree adatte alla produzione di uve a bacca bianca o base spumante e zone più idonee alla produzione di uve a bacca rossa. Le varie delimitazioni sono state create analizzando i parametri climatici, pedologici e morfologici. Ciò non toglie che l'intero areale oltrepadano ben si presti alla coltivazione di tutte le tipologie considerate nel presente disciplinare.

Le aree più indicate per basi spumante e vini bianchi (area collinare dell'Oltrepò Orientale collocata tra i comuni di Montecalvo Versiggia e Santa Maria della Versa e l'area sud occidentale dell'Oltrepò tra i comuni di Rocca Susella, Fortunago, fino a Rocca de' Giorgi) sono caratterizzate da suoli con tessiture fini, localizzate prevalentemente in aree alte e fresche che risultano più piovose, con temperature più miti e con maggiori sbalzi termici giornalieri. I terreni possiedono mediamente una buona abitabilità, sono profondi e hanno una elevata dotazione di nutrienti, maggior riserva idrica e drenaggi più lenti. Si sviluppano ad altezze medio-alte comprese tra i 200 e 550 m e sono caratterizzate da versanti con esposizioni est/ovest e pendenze moderate. I vini sono ampi e complessi, caratterizzati da note floreali accompagnate da sentori di frutta matura e fragranze di vegetale secco, con richiami erbacei e speziati. Le elevate escursioni termiche della zona determinano un vino particolarmente fresco, caratterizzato al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura.

Esistono poi zone a duplice attitudine, come l'area dei comuni di Mornico Losana, Pietra de' Giorgi, Montù Beccaria, Montalto Pavese e Borgo Priolo, le quali risultano essere maggiormente assolate e calde con versanti orientati prevalentemente verso sud/ovest. Le altitudini sono in media comprese tra i 150 e i 350 m con ottime esposizioni anche ad altitudini superiori (350 – 450 m). Le temperature risultano sostenute nelle ore centrali della giornata e specialmente nelle aree più elevate si riscontrano forti abbassamenti durante le ore serali e notturne, spesso accompagnati dalla presenza di brezze serali. L'esposizione dei versanti è principalmente verso sud/ovest (80%) con pendenze medie del 20%. Sono aree con ottime potenzialità sia per la produzione di uve da vini bianchi di elevato pregio che, nei versanti più assolati e con esposizioni sud/ovest, per la produzione di uve per una vinificazione in rosso. I vini bianchi risultano equilibrati grazie ad una buona maturazione delle uve, con sentori floreali, fruttati e di vegetale e in bocca rimangono sapidi, freschi e strutturati; i rossi invece risultano complessi e mediamente intensi, con note di ciliegia e frutti rossi e in bocca manifestano tannini non aggressivi.

Infine le aree più adatte ad un obiettivo enologico in rosso, che si estendono nella prima fascia collinare tra Torrazza Coste e Zenevredo e sono costituite da valli che si aprono a ventaglio sulla Pianura Padana, caratterizzate da ripidi versanti e fitti crinali, con substrati rocciosi relativamente soffici, che risultano in buona parte lavorabili. Si contraddistinguono per avere tessiture più sciolte, suoli meno fertili, meno profondi e con una maggiore capacità di allontanamento delle acque in eccesso. Le fasce vocate sono quelle più calde a ridosso della pianura e poste ad altitudini comprese tra 100 e 300 m. I versanti sono prevalentemente esposti verso sud/ovest e con pendenze anche sostenute. I regimi idrici sono inferiori.
Particolarmente vocate per la produzione di uve per la vinificazione in rosso con la massima espressione per colore, struttura, grado alcolico e complessità. L'ampiezza sensoriale è caratterizzata da note floreali di viola, da sentori di frutti rossi, di frutta cotta (prugna), di vegetale

secco (paglia) e di speziato. Alla degustazione si percepiscono una grande corposità dovuta alla struttura e al buon grado alcolico e una limitata acidità.

Altre aree dell'Oltrepò Pavese sono poi storicamente legate ad alcune particolari tipologie di vino, quali per esempio il Moscato nella zona di Volpara e territori limitrofi, fra il torrente Versa e il rio Goretta ad un'altitudine di 400 metri s.l.m. e il Riesling nei comuni di Calvignano, Montalto Pavese, Oliva Gessi e, in parte, Casteggio, Mornico Losana e Rocca de' Giorgi, fra i 220 ed i 450 metri s.l.m.

L'Oltrepò Pavese è da sempre un territorio di elezione per la viticoltura, sia per la grande tradizione di produzione di vini tranquilli e mossi rossi e bianchi, sia per l'indiscutibile antica tradizione per la produzione dello spumante metodo classico e charmat. Uno dei passi storicamente più rilevanti dell'enologia oltrepadana è la nascita delle Cantine Sociali. La storia narra che la prima vide la luce nel 1902. Furono già allora introdotti i criteri del vigneto specializzato, della razionalizzazione degli impianti e dei cloni. Insomma vennero fatti i primi passi fondamentali per la produzione di qualità. Il 1961 segna l'anno della svolta con la nascita dell'attuale Consorzio, ancor prima della legge istituzionale delle Denominazioni di Origine Controllata, con il fine di promuovere e far crescere l'immagine dei vini tipici prodotti in questa terra. Il Consorzio, con il passare degli anni, assunse un ruolo sempre più fondamentale legato alla tutela e alla promozione del vino.
Gli emblemi consortili hanno da sempre voluto ricordare il ruolo fondamentale che il vino riveste in questa zona: il Signore del Brio, in vigore dal 1994 al 2010, rappresentava un personaggio vissuto nella corte cinquecentesca dei marchesi Malaspina al quale era demandato il compito dell'organizzazione e del successo delle feste. L'attuale emblema, che riprende il vecchio simbolo in vigore fino al 1994 consiste invece in una figura che sta a simboleggiare la gioia e la fortuna del vino per l'Oltrepò Pavese: il "folletto o Jolly danzante". Esso si presenta nella posizione detta "danzante", che simboleggia la pigiatura dell'uva; la mano sinistra è piegata in un gesto di accoglienza; ha una coda ricurva verso l'alto che finisce con una foglia di vite; la ghiera che lo contiene presenta 4 rientranze in corrispondenza dei 4 punti cardinali segno di una apertura in tutte le direzioni. Apertura che è sia geografica, sia culturale.

Mino Milani, noto scrittore nonché storico e giornalista pavese, per un testo dedicato all'Oltrepò (edito nel 2001 dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, curato dal fotografo Fulvio Roiter e dallo stesso Milani), scrive: *"Dei vari, o dei possibili Oltrepò, il più vero è certamente quello delle vigne. Il solo nome, del resto, evoca immediatamente immagini e idee di uva, vendemmia, cantina, vino… Oltrepò: è quasi inutile aggiungere la parola pavese, perché non ve ne sono altri; e da sempre i pavesi vengono qui a rifornirsi di buon vino: "sulle colline, assai fertili poiché non hanno terreno pietroso, ci sono castelli e numerose ville, e vigne che producono vini bianchi pregiatissimi", e così scriveva nel Trecento frate Opicino de' Canistris. La vite già aveva segnato il destino della terra, il carattere dei suoi abitanti, cui aveva dato non solo lavoro e quindi ricchezza, ma anche una rustica nobiltà, da contrapporsi a quella bellicosa dei proprietari di ville e castelli. La storia ha il suo corso (o la sua logica) inesorabile, e la vigna ha prevalso su ville e castelli, rimasti a testimonianza d'un orgoglio comune.*
Che cosa fosse l'Oltrepò prima della vigna, lo possiamo immaginare senza troppa fatica: foreste, brughiere, distese incolte; uno scenario che l'uomo ha via via modificato, respingendo in alto i boschi, aggredendo il gerbido, piegando la terra alle proprie necessità. Guardando i terrazzamenti, i ripari e gli argini che scandiscono e definiscono le vigne e consentono le strade, possiamo valutare (ma non senza un po' di vertigine) l'imponenza del lavoro secolare, umile e anonimo, che ha mutato l'aspetto di queste zone".

E ancora, tratto dal volume "Notizie, storia, indicazioni di Pavia e Provincia", edito nella terza edizione del 1986 dalla Camera di Commercio di Pavia e curato da Mario Merlo, giornalista e scrittore, e da Giuseppe Mazza, storico e critico: *"L'Oltrepò è terra di antico insediamento. Le sue caratteristiche morfologiche hanno favorito l'afflusso di correnti migratorie che dalle sponde*

litoranee del Tirreno e precisamente nell'arco del golfo del Tigullio, in cerca di retroterra di più facili condizioni di vita, si sono spinte attraverso le valli dell'Appennino Ligure fino alla Pianura Padana, arrestandosi sul limitare di questa in posizioni elevate proprio là dove il contrafforte appenninico assumendo più modeste proporzioni collinari a dolce declivio si incontrava con la pianura acquitrinosa, insalubre e avara di mezzi adatti a rendere possibile una qualsiasi forma di vita organizzata. Per questi motivi le primitive popolazioni galliche e liguri derthonine e liguri iriate, tribù celeliate e cerdiciate, stanziatesi fra Clastidium e Litubium – le odierne Casteggio e Retorbido – hanno preso dimora sui poggi…
Nel 238 a.C i Romani iniziarono la guerra contro i Liguri della riviera: ma ben presto si accorsero che per vincere queste popolazioni forti e tenaci bisognava spingersi nell'entroterra e snidarle dalle montagne. Solo nel 224 i consoli G. Flaminio Nepote e P. Furio Filone entrarono nel territorio vogherese… Alla caduta dell'Impero Romano d'Occidente e con le calate barbariche in Italia, l'Oltrepò venne progressivamente occupato da nuove popolazioni che si mescolarono a quelle indigene gallo-latine-iriate, creando così un nuovo gruppo etnico avente caratteristiche proprie che si mantennero poi distinte nel volgere dei secoli.
Questa terra era limitata a nord dal fiume Po, che per avere a quel tempo un corso disordinato e spontaneo presentava serie difficoltà di guado, sì che fra le due sponde non vi furono che brevi contatti sporadici e mai tali da fondere insieme questi gruppi che invece mantennero, e in certo senso mantengono ancor oggi, speciali elementi di differenziazione… Durante il Medioevo sono sorti molti paesi di origine signorile: prima il castello, poi intorno a esso, entro la prima cerchia di mura, il paese. Infatti non esiste località dell'Oltrepò che non abbia il suo castello…
Dal secolo X le famiglie gentilizie che se ne contesero la supremazia furono i Malaspina, i Visconti, i Beccaria, i Dal verme, fino a quando gli Sforza nella seconda metà del XV secolo dominarono incontrastati su tutto il territorio.."

La DOC "Oltrepò Pavese", dalla nascita avvenuta nel 1970, ha vissuto una serie di modifiche nel 1975, 1977, 1987 e 1995, fino alle più recenti e sostanziali del 2007 e 2010 quando dapprima la tipologia Metodo Classico è stata estrapolata dalla DO (DM 27 luglio 2007) per elevarsi alla categoria DOCG e poi (DM 3 agosto 2010) quando hanno ottenuto valore autonomo e disciplinari propri le tipologie Bonarda, Buttafuoco, Sangue di Giuda, Pinot nero (vinificato in rosso) e Pinot grigio, per la loro importanza storica e/o commerciale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

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

Valoritalia S.r.l. 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.

Allegato 1



Presentazione marchio e sue applicazioni



A colori su nero



B/N su nero (1)



B/N su nero (2)



Allegato 2



Riduzione

Allegato 3



Tabella colori in versione CMYK

Allegato 4



Versione oro. La presente declinazione è valida per la riproduzione in oro. Utilizzabile su capsule di colore scuro, carta intestata, biglietti da visita, ecc...
(Vedere esempio a destra)



Declinazioni particolari.