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 PINOT GRIGIO"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvata come tipologia della DOC "Oltrepò Pavese" con D.P.R. 6.08.1970	G.U. 273 – 27.10.1970
Approvato DOC con D.M. 3.08.2010	G.U. 193 – 19.08.2010
Modificato con D.M. 3.11.2010	G.U. 269 – 17.11.2010
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 Pinot grigio" è riservata ai vini, anche nella tipologia frizzante, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

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) Pinot grigio;
2) Pinot grigio frizzante;
- Pinot grigio: minimo 85%;
- Pinot nero e altri vitigni a bacca bianca, 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 Pinot grigio" 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 Pinot grigio" 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 senza comunque escludere 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.
4.3) Sesti d'impianto e forme d'allevamento
I sesti d'impianto, 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 Pinot grigio" ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Resa massima (t/ha)	Titolo alc. vol. nat. min. (% Vol.)
1) Pinot grigio	15,00	10,50
2) Pinot grigio frizzante	15,00	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 Pinot grigio" 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, 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.

5.2) Resa massima uva/vino
Le rese massime dell'uva in vino devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino
1) Pinot grigio	70%
2) Pinot grigio frizzante	70%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 10%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
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 Pinot grigio". 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 Pinot grigio".

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata di "Oltrepò Pavese Pinot grigio" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Oltrepò Pavese Pinot grigio":
- colore: giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: fresco, 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.

2) "Oltrepò Pavese Pinot grigio" frizzante:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: fresco, sapido, gradevole e vivace;
- 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: 14,00 g/l.

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

E' 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 Pinot grigio" 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.
E' 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 "Oltrepò Pavese Pinot grigio" deve essere riportata l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva. Tale indicazione è facoltativa per la tipologia frizzante.
7.3) Caratteri e posizioni in etichetta
La denominazione "Oltrepò Pavese Pinot grigio" deve essere indicata nella designazione del prodotto in maniera consecutiva, anche su più righe, seguita immediatamente al di sotto dalla menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata".
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.
7.4) Marchio collettivo
La Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese Pinot grigio" 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 Pinot grigio" di cui all'art.1 possono essere immessi al consumo in contenitori di qualunque capacità previsti dalla legge.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione del vino a DOC "Oltrepò Pavese Pinot grigio" 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.

<u>La radiazione solare</u>

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.

<u>La temperatura dell'aria</u>

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).

<u>Le precipitazioni</u>

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 hanno contribuito ad ottenere i vini a Denominazione di "Origine Oltrepò Pavese grigio".
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. E' 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, e con esso la tipologia Pinot grigio, 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: il vitigno idoneo alla produzione dei vini in questione è fra quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, il Pinot grigio;
- 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 bianco di vini tranquilli, vivaci e frizzanti.

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

La DOC "Oltrepò Pavese Pinot grigio" è riferita a due diverse tipologie di vino: tranquillo e frizzante. 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 del vitigno Pinot grigio. I vini risultano possedere un colore giallo paglierino, a volte leggermente ramato o rosato tendente al cerasuolo tenue, un profumo caratteristico e fruttato e un sapore fresco, sapido e gradevole.

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.
L'intero areale oltrepadano ben si presta alla produzione delle tipologie considerate nel presente disciplinare, anche se differenti vocazionalità territoriali fanno si che alcune aree siano più adatte alla produzione di uve per la produzione di vini bianchi a base Pinot grigio. Le varie delimitazioni sono state create analizzando i parametri climatici, pedologici e morfologici.
Le aree più indicate per i vini "Oltrepò Pavese Pinot grigio" corrispondono a quelle più vocate per la produzione di vini bianchi e rosati anche base spumante. L'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. Le elevate escursioni termiche della zona determinano un vino particolarmente fresco, caratterizzato al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura.
Di seguito riportiamo alcune caratteristiche del vitigno Pinot grigio, che permettono di chiarire meglio alcuni dei requisiti previsti dal presente disciplinare. Dal punto di vista ampelografico il vitigno risulta leggermente vigoroso e abbastanza produttivo, si adatta ai diversi tipi di terreni, purché non umidi; preferisce climi temperati, non eccessivamente caldi perché soggetto alla perdita delle caratteristiche di profumo e acidità, se matura troppo rapidamente. È particolarmente sensibile alla botrite, richiede pertanto potature verdi nei climi tendenzialmente umidi. Il grappolo è piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto. L'acino piccolo, ovoide con buccia grigio-rosa, poco consistente, pruinosa e polpa succosa, neutra. Il Pinot grigio è un vitigno produttivo, capace di elevate rese ettariali, senza scadimenti qualitativi qualora le sue uve vengano destinate alla produzione di vini bianchi di aroma fermentativo e varietale, freschi e fruttati, di tenore alcolico non elevato.
Dati sperimentali rilevati nel corso di un progetto di zonazione viticola, in Oltrepò Pavese hanno fornito le seguenti prestazioni, in vigneti con densità ceppi/ha compresa tra 3600 e 4400 e cariche gemme ad ettaro variabili tra 70 e 100.000.

Gemme cieche %	Fertilità		Peso grappolo g	Produzione		uva/legno kg/kg	Zuccheri °B	Ac. Tit. g/l Ac. Tart.
	gemma	germoglio		ceppo kg	ettaro t			
6-15	1.3-1.9	1.7-2.6	90-140	2.5-5.2	10-16	4.1-6.0	20.4-24.4	5.0-5.5

Da tali dati si può desumere come pur in presenza di elevate produzione ad ettaro, si raggiunga un ottimo grado zuccherino, quale conseguenza di un adeguato rapporto tra superficie fogliare e uva prodotta. Ciò è possibile grazie alla precocità di maturazione del vitigno e alle buone condizioni dei vigneti, frutto di impianti relativamente recenti ed effettuati con materiale di propagazione di ottima qualità genetica e sanitaria.
L'esperienza maturata negli ultimi anni relativamente allo standard qualitativo, desunto in base alle analisi fisico-chimiche e organolettiche e il conseguente successo commerciale, non devono dunque far temere in relazione allo standard qualitativo dei vini prodotti con il presente disciplinare.
Se incerte sono le origini del Pinot Grigio, certo è che le caratteristiche vegetative dell'uva, quasi rossa nell'aspetto, ma bianca di fatto, è una mutazione genetica del Pinot Nero. Nei "Pinot" infatti, le mutazioni gemmarie sono un fenomeno abbastanza frequente che talora si manifesta in forme aberranti: con grappoli a buccia bianca e nera sullo stesso ramo, o acini di vario colore sullo stesso grappolo.
Taluni ampelografi ipotizzano la presenza dei genotipi originari del Pinot presenti sulle colline oltrepadane dal tempo dei romani: il Pinot grigio potrebbe essere identificato con certe varietà già descritte da Plinio il Vecchio. Anche Giovanni Dalmasso, nel sostenere le antiche origini del vitigno, afferma che il Pinot grigio potrebbe essere identificato con le piante note agli antichi romani come "helvolae" ossia con uve grigie. Attendibili sono anche i riferimenti riconducibili all'Oltrepò Pavese che risalgono al 1500 ove si citano Pinolo, Pignolo gentile e Pignolo grappolato. Pur vantando la Denominazione di Origine Controllata dal 1970, il Pinot Grigio è diventato un vitigno importante per il territorio solo nel primo decennio del XXI secolo.
Il vino "Pinot grigio" è stato una tipologia della DOC "Oltrepò Pavese", sin dalla nascita avvenuta nel 1970 e nel 2010, con Decreto del 3 agosto, ha ottenuto valore autonomo e un disciplinare proprio, principalmente grazie alla sua importanza commerciale. Uno degli obiettivi perseguiti con la nascita della DOC "Oltrepo Pavese Pinot grigio" è stato quello di mettere a punto un'efficace strategia di chiara individuazione territoriale. "Oltrepò Pavese Pinot grigio" è un nome di vitigno internazionale che però risulta riconducibile, al territorio: il Pinot grigio non solo è una varietà tradizionalmente presente in questo territorio, ma è anche uno straordinario patrimonio della base ampelografia oltrepadana.
La scelta è stata quella di mantenere il nome completo di "Oltrepo Pavese", perché questo nome caratterizza molte delle tipologie di vino che, seppur tradizionali, risultano più legate al nome del vitigno e risultano spesso legate alla vendita diretta.
Il nome "Oltrepò Pavese Pinot grigio" è perfettamente omologo al termine "Oltrepò Pavese": il vitigno Pinot grigio è un vitigno internazionale, che trova nell'Oltrepò Pavese una delle sue dimore nazionali.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
telefono: 0445 313088 / fax: 0445 313080
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.