Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

UFFICIO PQA I

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

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DM 12.09.1996	GURI 227 - 27.09.1996
Modificato con DM 17.02.1997	GURI 61 - 14.03.1997
Modificato con DM 30.11.2011	GURI 295 - 20.12.2011 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 13.11.2014 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	GURI 275 – 26.11.2014 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUUE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP GURI n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati
Modificato con DM 19.04.2024 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	GURI 101 - 02.05.2024 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Rettificato con DM 23.05.2024 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. C /2024/5178 del 22.08.2024

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PINEROLESE"

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Pinerolese" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:
"Pinerolese" rosso;
"Pinerolese" rosato;

“Pinerolese” Barbera;
“Pinerolese” Barbera Superiore;
“Pinerolese” Bonarda;
“Pinerolese” Freisa;
“Pinerolese” Dolcetto;
“Pinerolese” Doux d'Henry;
“Pinerolese” Ramie;
“Pinerolese” Nebbiolo;
“Pinerolese” Malvasia;
“Pinerolese” Bian ver.

Articolo 2
Base ampelografia

La denominazione di origine controllata “Pinerolese”, è riservata ai vini rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus da soli o congiuntamente minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Piemonte fino ad un massimo del 50%.

La denominazione di origine controllata “Pinerolese” seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, rispettivamente, la seguente composizione:

Barbera: per almeno l’85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Bonarda: per almeno l’85% Bonarda Piemontese, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Freisa: per almeno l’85% Freisa, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Dolcetto: per almeno l’85% Dolcetto, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Doux d'Henry: per almeno l’85% Doux d'Henry, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Nebbiolo: per almeno il 90% Nebbiolo, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Malvasia: Malvasia Moscata e Malvasia di Candia Aromatica, da soli o congiuntamente, per almeno l’85%; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Bian ver: per almeno l’85% Bian Ver, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte

La tipologia “Pinerolese” Ramie è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale limitatamente ai vigneti ricadenti nella tipologia “Pinerolese” Ramie la seguente composizione:
Avanà Avarengo, Chatus, Becuet, congiuntamente minimo 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici da soli o congiuntamente per un massimo del 40% idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.
.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione delle tipologie Pinerolese Nebbiolo e Pinerolese Ramie le cui zone di produzione sono riportate ai punti 2) e 3) del presente articolo, comprende l'intero territorio dei comuni appresso indicati:
Provincia di Torino:
Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Ghisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.

Provincia di Cuneo:
Bagnolo, Barge.

2) La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine "Pinerolese" accompagnata dalla menzione tradizionale Ramiè comprende l'intero territorio dei comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

3) La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine "Pinerolese" Nebbiolo, comprende il territorio dei Comuni appresso indicati.
Provincia di Torino:
Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (limitatamente al territorio della Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; in una fascia altimetrica compresa fra i 350 mt s.l.m e i 650 mt s.l.m;

Provincia di Cuneo:
Bagnolo, Barge; in una fascia altimetrica compresa fra i 300 mt s.l.m e i 550 mt s.l.m.

4) Fanno parte dello schedario viticolo del vino a D.O.C. "Pinerolese" tipologie rosso e rosato i vigneti iscritti allo schedario viticolo dei vini a D.O.C. "Pinerolese" Barbera, "Pinerolese" Freisa, "Pinerolese" Dolcetto, "Pinerolese" Bonarda, "Pinerolese" Doux d'Henry, "Pinerolese" Ramìe e "Pinerolese" Nebbiolo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave. Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare negativamente la qualità delle uve.
I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000.

È vietata ogni pratica di forzatura. Onde tener conto dell'autosterilità del vitigno Doux d'Henry, ai fini del computo di superficie iscritta allo schedario viticolo, sarà considerata la superficie corrispondente alla effettiva presenza del vitigno stesso, nell'ambito della superficie vitata aziendale di riferimento.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 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. naturale min. %vol.
"Pinerolese" rosso	9	11,50
"Pinerolese" rosato	9	11,00
"Pinerolese" Barbera	8	12,00
"Pinerolese" Barbera superiore	7	13,00
"Pinerolese" Bonarda	8	11,50
"Pinerolese" Freisa	8	11,50
"Pinerolese" Dolcetto	8	11,50
"Pinerolese" Doux d'Henry	7	10,50
"Pinerolese" Ramie	7,5	11,50
"Pinerolese" Nebbiolo	8	12,50
"Pinerolese" Malvasia	9	11,00
"Pinerolese" Bian ver	9	11,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Pinerolese" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

La zona di imbottigliamento ricade nell'intero territorio del Piemonte.

Conformemente all'articolo 4.2 del Reg. (UE) n. 2019/33, 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.

Conformemente all'articolo 4.2 del Reg. (UE) n. 2019/33, 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 35, comma 3 e 4 della legge n.238/2016.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

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

I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

Pinerolese Nebbiolo: 12 mesi di invecchiamento, calcolati a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui almeno 6 in contenitori di legno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pinerolese" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Pinerolese" rosato:
colore: rosato o rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Pinerolese" Barbera:
colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Pinerolese" Barbera Superiore:
colore: rosso rubino carico;
odore: complesso intenso;
sapore: secco, di struttura caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Pinerolese" Bonarda:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico e intenso;
sapore: morbido e fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Pinerolese” Freisa:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico vinoso e intenso;
sapore: fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

“Pinerolese” Dolcetto:
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: delicato e vinoso;
sapore: secco, morbido e fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Pinerolese” Doux d'Henry:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fresco, fruttato e gradevole;
sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

“Pinerolese” Ramìe:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico, fresco, delicato;
sapore: asciutto, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Pinerolese” Nebbiolo:
colore: rosso rubino talvolta tendente al granato;
odore: fine e caratteristico;
sapore: secco, delicato armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Pinerolese” Malvasia:
colore: paglierino più o meno intenso
odore: caratteristico, talvolta intenso;
sapore: da secco ad abboccato, aromatico, fresco, talvolta vivace.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Pinerolese” Bian Ver:
colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdoline;
odore: fruttato, talvolta con note erbacee;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore (fatta eccezione per la tipologia "Barbera Superiore"), selezionato, riserva, vecchio e similari.

È 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 compratore.

Per i vini di cui all'articolo 1 la designazione "Pinerolese", dovrà essere immediatamente seguita la dicitura "denominazione di origine controllata" la quale dovrà precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno.

Per i vini di cui all'articolo1 la specificazione del vitigno o altra specificazione dovrà essere riportata in etichetta con caratteri di uguale colore e dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la D.O.C. "Pinerolese".

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Pinerolese" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per le denominazioni, Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia e Pinerolese Bian Ver il confezionamento dovrà avvenire esclusivamente in bottiglie di vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da litri due.

I vini "Pinerolese" Rosso e "Pinerolese" Rosato di cui all'articolo 1 possono essere confezionati nei contenitori previsti dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro nelle capacità consentite dalla norma.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona per le tipologie "Pinerolese" Barbera, "Pinerolese" Barbera Superiore, "Pinerolese" Nebbiolo e "Pinerolese" Ramie.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. Già nel 1200, secondo le testimonianze dell'epoca, la zona era ricca di vigneti quali il nebbiolo ed il pregiato doux d'Henry così chiamato in onore di Enrico IV. Tra i vitigni più diffusi erano, ed in parte sono tuttora il Plassa, l'Avarengo, il Doux d'Henry e l'Avanà. I vigneti se posizionati nelle zone di forte pendenza sono spesso terrazzati. La forma di allevamento più utilizzata il gouyot. Già nel 1800 il "Doux d'Henry"nero veniva considerato un ottimo vitigno per la vinificazione ma per questo scopo è stato utilizzato poco in purezza, preferendosi la

miscelazione con altre varietà della zona o, addirittura la sua commercializzazione come uva da tavola in virtù dei grappoli piuttosto lassi che nelle buone annate raggiungono dimensioni rilevanti con acini grandi caratterizzati da una buona serbevolezza. Risulta difficile dare una spiegazione per un nome tanto originale; lo si vorrebbe far risalire al nome del Re di Francia Enrico IV che, come riportano testi storici, durante una permanenza sul territorio pedemontano all'inizio del 1600 per la firma di un trattato con Carlo Emanuele I di savoia, ebbe occasione di degustare un vino amabile che lo entusiasmò: da questo episodio deriverebbe il nome di "dolce d'Enrico".
In questi ultimi anni lo si vinifica in purezza ottenendo così un vino dal colore rosato intenso e dal profumo fresco, fruttato e dal sapore piacevole, rotondo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Il Pinerolese è un territorio di antica tradizione vitivinicola; la sua ampia base ampelografica e le condizioni ambientali caratteristiche di una viticoltura di montagna permettono l'ottenimento di una gamma di vini con carattere spiccato, freschi ed eleganti.

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

Vino rosso.
La viticoltura e l'enologia hanno profonde radici storiche nelle Valli della zona del Pinerolese dove troviamo vigneti prevalentemente nelle zone collinari, ma anche ad altitudini significative. Dopo un lungo periodo di abbandono la viticoltura è oggi tra le attività agricole più dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione "eroica" che però annovera sempre di più appassionati e ricercatori, alla scoperta dei vigneti autoctoni e alle produzioni limitate e ricercate come quelle ottenute dal Ramìe, nella zona di Pomaretto, il Doux d'Henry o l'Avanà, il Becuet o lo Chatus.

Vino bianco.
La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. È noto che le aree pedemontane con climi più freschi e con un'ottima esposizione alla luce solare siano potenzialmente più vocate per la produzione di vini bianchi, a seguito della maggiore persistenza dell'acidità, della mineralità e degli aromi primari in vigneto.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo:
Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma.
Tel.: +3906-45437975
Mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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, modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato nella GU n. 62 del 15 marzo 2022.