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 DEL VINO A D.O.C. "RIVIERA LIGURE DI PONENTE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 31.03.1988	G.U. 25 - 31.01.1989
Modificato con	DM 16.09.2003	G.U. 223 - 25.09.2003
Modificato con	D.M. 25.10.2011	G.U. 260 - 08.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine "Riviera Ligure di Ponente" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- Granaccia (Alicante), anche nelle tipologie superiore e passito;
- Moscato, anche nelle tipologie frizzante, vendemmia tardiva e passito;
- Pigato, anche nelle tipologie superiore e passito;
- Rossese, anche nella tipologia passito;
- Vermentino, anche nelle tipologie superiore e passito.

Le sottozone "Riviera dei Fiori", "Albenganese", "Finalese", "Quiliano" e "Taggia" sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini della Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vitigni inseriti tra quelli "idonei alla coltivazione" per la Regione Liguria iscritti nel Registro Nazionale delle varieta' di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato A del presente disciplinare.

I vini della Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Riviera Ligure di Ponente" Granaccia (Alicante), anche nelle tipologie superiore e passito:
- Granaccia (Alicante) minimo il 90%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria, fino ad un massimo del 10%.

"Riviera Ligure di Ponente" Moscato, anche nelle tipologie frizzante, vendemmia tardiva e passito:
- Moscato bianco per il 100%.

"Riviera Ligure di Ponente" Pigato, anche nelle tipologie superiore e passito:
- Pigato minimo il 95%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria, fino ad un massimo del 5%.

"Riviera Ligure di Ponente" Rossese, anche nella tipologia passito:
- Rossese minimo il 90%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria, fino ad un massimo del 10%.

"Riviera Ligure di Ponente" Vermentino, anche nelle tipologie superiore e passito:
- Vermentino minimo il 95%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" ricade nelle province di Imperia, Savona e Genova e comprende i terreni vocati alla qualità dei territori dei Comuni:
Provincia di Imperia: l'intero territorio amministrativo e parte del territorio dei comuni di: Cosio d'Arroscia, Mendatica Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino};

Provincia di Savona: l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Balestrino, Boissano, Borghetto S.S.,, Casanova Lerrone, Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva., Erli, Garlenda, Laigueglia, Nasino, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d'A. Zuccarello, Balestrino, Boissano, Borghetto S.S., Borgio Verezzi, Finale L, Giustenice, Loano, Magliolo, Noli, Orco Feglino, Pietra L, Rialto, Toirano, Tovo S.Giacomo, Vezzi Portio, Spotorno, Bergeggi, Savona, Quiliano, Vado Ligure, Albisola Marina, Albisola Superiore, Stella, Celle Ligure, Varazze e parte del territorio dei comuni di: Calice Ligure e Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico);
Provincia di Genova: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Arenzano e Cogoleto.
La zona di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" nelle diverse tipologie aventi diritto alla sottodenominazione "Riviera dei Fiori" comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Imperia e la parte del territorio dei comuni di Cosio d'Arroscia, Mendatica, Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino.
La zona di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" nelle diverse tipologie aventi diritto alla sottodenominazione "Albenganese" comprende in Provincia di Savona: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Casanova L., Castelbianco, Ceriale, Cisano s.N., Erli, Garlenda, Laigueglia, Nasino, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d'A. e Zuccarello. e la parte del territorio del comune di Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico).

La zona di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata “Riviera Ligure di Ponente” nelle diverse tipologie aventi diritto alla sottodenominazione “Finalese” comprende in Provincia di Savona: l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Balestrino, Boissano, Borghetto S.S., Borgio Verezzi, Finale L., Giustenice, Loano, Magliolo, Noli, Orco Feglino., Pietra L., Rialto, Spotorno, Toirano, Tovo S.Giacomo, Vezzi Portio e la parte del territorio del comune di Calice Ligure (delimitato a nord dal crinale appenninico).
La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione "Quiliano Granaccia", nelle diverse tipologie, comprende il territorio amministrativo dei comuni di Savona, Quiliano, Vado Ligure, nella provincia di Savona.
La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" Granaccia aventi diritto alla sottodenominazione "Quiliano", nelle diverse tipologie, comprende il territorio amministrativo dei comuni di Savona, Quiliano, Vado Ligure, nella provincia di Savona.
La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione "Moscato di Taggia o Moscatello”, nelle diverse tipologie, comprende il territorio amministrativo dei comuni di Taggia, Ceriana, Badalucco, Montaldo Ligure, Carpasio, Molini di Triora, Castellaro, Pompeiana, Terzorio, Sanremo, Riva Ligure, Santo Stefano al Mare, Ospedaletti e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino) nella provincia di Imperia.
I conduttori dei vigneti iscritti all’albo dei vigneti per la produzione di “Rossese di Dolceacqua” o “Dolceacqua”, riconosciuto ai sensi del DPR 28.1.72, possono effettuare in alternativa la denuncia di produzione annuale delle uve per rivendicare la produzione del vino “Riviera Ligure di Ponente” - Rossese, qualora ne abbiano i requisiti previsti al presente disciplinare.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini ”Riviera Ligure di Ponente” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni di sfavorevole giacitura ed esposizione.
Densità d'impianto.
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore 4.500 in coltura specializzata, per le sistemazioni a terrazzamento acclive tale densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi.
Forme di allevamento e sesti di impianto
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
Sistemi di potatura
La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere quella tradizionalmente usata nella zona.
Irrigazione e forzatura
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima complessiva naturale sono le seguenti:

Tipologia di vino	Produzione massima	Titolo alcol. vol. naturale minimo
"Riviera Ligure di Ponente" Granaccia (Alicante)	9 t/ha	11,0% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Granaccia superiore	8 t/ha	13,0% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Granaccia passito	8 t/ha	16,5% vol dopo l'appassimento
"Riviera Ligure di Ponente" Moscato	10 t/ha	10,5% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Moscato frizzante	10 t/ha	10,5% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Moscato vendemmia tardiva	9 t/ha	14,5% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Moscato passito	9 t/ha	16,5% vol dopo l'appassimento
"Riviera Ligure di Ponente" Pigato	11 t/ha	10,5% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Pigato superiore	9 t/ha	13,0% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Pigato passito	9 t/ha	16,5% vol dopo l'appassimento
"Riviera Ligure di Ponente" Rossese	9 t/ha	10,5% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Rossese passito	8 t/ha	16,5% vol dopo l'appassimento
"Riviera Ligure di Ponente" Vermentino	11 t/ha	10,5% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Vermentino superiore	9 t/ha	13,0% vol
"Riviera Ligure di Ponente" Vermentino passito	9 t/ha	16,5% vol dopo l'appassimento

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente investita a vite.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La Regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, anche in riferimento a singole zone geografiche o a tipi di vino, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Per l'utilizzo delle sottozone la produzione massima di uva a ettaro è ridotta di una t/ha e la gradazione minima naturale è aumentata di 0.5%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" delimitata nell'art. 3.
Per le tipologie Passito e Passito liquoroso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di cui sopra deve intendersi dopo la fase di appassimento e può essere immesso al consumo, solo dopo un invecchiamento, a partire dal primo novembre dell'anno successivo alla vendemmia alle condizioni di cui all'articolo 5.

L’appassimento deve essere naturale sulla pianta oppure su graticci in locali idonei, con esclusione dell’aria riscaldata artificialmente. Le uve devono presentare a fine appassimento un tenore zuccherino minimo di 260 gr/litro.

Resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l’elaborazione, sono le seguenti:

Tipologia di vino	Resa uva/vino	Produzione massima vino (hl/ha)
“Riviera Ligure di Ponente” Granaccia (Alicante)	70%	63
“Riviera Ligure di Ponente” Granaccia superiore	70%	56
“Riviera Ligure di Ponente” Granaccia passito	50%	40
“Riviera Ligure di Ponente” Moscato;	70%	70
“Riviera Ligure di Ponente” Moscato frizzante	70%	70
“Riviera Ligure di Ponente” Moscato vendemmia tardiva	65%	58,5
“Riviera Ligure di Ponente” Moscato passito	50%	40
“Riviera Ligure di Ponente” Pigato	70%	77
“Riviera Ligure di Ponente” Pigato superiore	70%	63
“Riviera Ligure di Ponente” Pigato passito	50%	45
“Riviera Ligure di Ponente” Rossese	70%	63
“Riviera Ligure di Ponente” Rossese passito	50%	40
“Riviera Ligure di Ponente” Vermentino	70%	77
“Riviera Ligure di Ponente” Vermentino superiore	70%	63
“Riviera Ligure di Ponente” Vermentino passito	50%	45

Qualora la resa uva/vino superi il limite del 70% previsto per le tipologie sopra citate, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita. Per le tipologie passito e vendemmia tardiva non sono previsti alcuni ulteriori superi di resa.

Per le tipologie Superiore Moscato Vendemmia Tardiva e Passito l’immissione al consumo non può essere effettuata prima del 1° novembre dell’anno successivo a quello della vendemmia. Per la tipologia Passito Liquoroso la durata dell’invecchiamento non può essere inferiore a 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell’anno successivo a quello della vendemmia.

Per le tipologie Superiore e Passito può essere consentito un affinamento in botte di legno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art.1 devono rispondere, all'atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Riviera Ligure di Ponente” - Granaccia (Alicante):
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: mediamente persistente, vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto gradevole, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Granaccia superiore:
colore: rosso rubino talvolta aranciato;
odore: delicato, persistente, caratteristico di corpo;
sapore: secco, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente”- Granaccia passito:
colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato;
odore: ampio, intenso, persistente;
sapore: dolce, caldo, pieno, con molta persistenza e con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, 12,50% vol effettivi;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Moscato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco, aromatico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Moscato frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: aromatico, dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno il 5,00% vol svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Moscato vendemmia tardiva:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: aromatico, fresco,persistente;
sapore: aromatico, dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui almeno l’11,50% vol svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Moscato passito:
colore: giallo oro tendente all’ambrato, più o meno intenso;
odore: aromatico, intenso, complesso;
sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 12,50% vol svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Pigato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Pigato superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, pieno, mandorlato, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Pigato passito:
colore: da giallo paglierino fino a giallo intenso
odore: ampio, intenso, persistente
sapore: dolce, caldo, pieno, persistente con eventuali sentori mandorlati;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 12,50% vol effettivi;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Rossese:
colore: rosso più o meno intenso con eventuali riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, delicato, morbido, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Rossese passito:
colore: rosso rubino più o meno intenso tendente all’aranciato con l’invecchiamento;
odore: ampio, intenso, persistente;
sapore: dolce, caldo, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 12,50% vol effettivi;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Vermentino:
colore: paglierino o paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente”- Vermentino superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, fresco, pieno, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Riviera Ligure di Ponente” - Vermentino passito:
colore: da giallo paglierino fino a giallo intenso;
odore: ampio, intenso, persistente;
Sapore: dolce, caldo, pieno, persistente con eventuali sentori mandorlati;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 12,50% vol effettivi;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "riserva".
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" nella varie tipologie, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacita' nominale non superiore ai 5 litri.
2.1. Per la tappatura dei vini si applicano le norme vigenti, con l'esclusione del tappo a corona, per tutte le confezioni uguali o superiori a 0,375 litri.
2.2. Per i vini passiti e spumanti si applicano le norme vigenti per i rispettivi settori.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Riviera Ligure di Ponente ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in 3 Province (Genova, Savona e Imperia); per tale estensione il panorama viticolo è molto differenziato con vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina anche nelle zone più interne, per la gran parte su versanti terrazzati anche acclivi.
Il prodotto deve le sua caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche. La Riviera di Ponente è una fascia di terra collinare affacciata sul Mediterraneo e protetta a nord dalle ultime propaggini delle Alpi, sono valli strette e ripidi pendii. Inoltre le cultivar di vite specifiche interessate a questa denominazione, Pigato, Rossese e Granaccia che sono presenti quasi esclusivamente in questa zona, legittimano la rivendicazione di tale denominazione e non si ritrovano in altre aree vitate.
Aspetti pedologici:
I substrati litologici dei rilievi collinari tirrenici del ponente ligure genovese e savonese sono rappresentati da conglomerati, calcari e quarziti. La tessitura è franco – grossolana.
La reazione del suolo è acida – subacida nel caso dei conglomerati e delle quarziti, mentre alcalina – subalcalina nel caso di substrati calcarei.
I rilievi collinari del ponente ligure albenganese sono rappresentati da una parte da torbiditi a composizione calcareo marnosa e argillosa con tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina, dall'altra da torbiditi a composizione arenacea e da calcari con tessitura franco grossolana e reazione da acida e subacida.

I rilievi collinari del ponente ligure imperiese sono rappresentati maggiormente da torbiditi a composizione arenacea e da conglomerati con tessitura franco grossolana e reazione da subacida ad alcalina, in minor misura da torbiditi a composizione argillosa e calcareo marnosa con tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 800 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 200 e 300 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est – sud-est e distanza dal mare compresa tra 0 e 35 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 14°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1970°C con valori compresi tra 1820 e 2100 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1700°C con valori compresi tra 1470 e 1920. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 520°C con valori compresi tra 450 e 570.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 200 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 12 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 930 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 55 con un massimo di 12 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'introduzione e la diffusione della vite è storicamente attribuita ai marinai e ai commercianti che dall'alto medioevo hanno introdotto le cultivar da altri territori, che si sono poi localmente selezionate ed adattate, e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a secco. Il commercio del vino della riviera ligure è certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova al commercio via mare con Nizza e Roma in merito all'amministrazione ed al vettovagliamento delle città. Documenti del XVII secolo confermano forniture di vino della Riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di Savoia.

La vocazione viticola ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio locale soprattutto verso le città in rapido sviluppo. Alla fine dell'ottocento sopravanza la coltura dell'olivo e dell'olio ligure e la coltura viticola perde di importanza e superfici. E' a questo periodo che risale la denominazione "Riviera", epoca in cui la Liguria è passata sotto la dominazione della casa Savoia ed in cui la riviera di Genova è divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni "ponente" e "levante" che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. E' subito dopo l'unificazione d'Italia, quando la Liguria ha acquisito l'estensione geografica che ha attualmente, senza la zona di Nizza, che il termine "Riviera" si è imposto quale denominazione corrente della produzione agricola della regione.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come Rossese e Granaccia (rossi) e Pigato (bianco) che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio. Si tratta in prevalenza di limitata vinificazione in rosso per i rossi e in bianco per i bianchi adeguatamente differenziate per le tipologie superiore e passito.

B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DO "Riviera Ligure di Ponente" fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.
In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori intensi e vivaci, profumi fini ma intensi in prevalenza fruttati, retrogusto amarognolo.
I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono particolarmente destinati all'invec-chiamento, ad eccezione della Granaccia e delle tipologie superiori, in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità. I sapori sia freschi, secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi e il fondo leggermente amarognolo e leggermente acidulo, sono le caratteristiche che legano questi prodotti alle aree da cui sono ottenuti. Il prodotto che si ottiene per la denominazione ha per lo più una buona ed equilibrata struttura

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

Nelle province di Imperia e Savona i vitigni Pigato, Rossese, Vermentino, Moscato e Granaccia si coltivano da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore. Le più recenti ricerche scientifiche basate sulla conoscenza e comparazione tra i genomi conferma come il Rossese a bacca nera (ma anche quelli a bacca bianca) è vero vitigno autoctono non riscontrato in altre zone di coltivazione italiane ed europee; tale peculiarità in relazione al fatto che ben pochi sono i vitigni a bacca rossa affermatisi nelle regioni di costa fanno del vino Rossese una esclusività unica del territorio del Ponente ligure dove trova il suo epicentro.
I vitigni Pigato e Vermentino sono acclimatazioni di vitigni a bacca bianca importati secoli fa e differenziatisi in presenza di condizioni climatiche particolari e specifiche.
I vitigni Granaccia e Moscato sono omologabili ai vitigni presenti in altre zone.
Il clima inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino che, quando espressa ai suoi livelli più elevati, consente addirittura raggiungimenti qualitativi eccelsi evidenziabili dalla menzione "superiore" appunto.
Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali. La denominazione premia gli operatori che hanno creduto in questi vitigni. Infatti nel territorio delimitato quasi non esistono vitigni internazionali a dimostrazione che la storia e la tradizione vitivinicola del Ponente è strettamente legata ai vitigni originari e si intende continuare a produrre nel rispetto della tradizione e delle consuetudini locali.

D) ***Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi ambientali e umani e le tipologie del prodotto***

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologia di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1988, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata Pigato, Rossese, Moscato e Vermentino e vini ottenuti da particolari selezioni di uve, che vengono denominati "superiori", o che vengono posti in appassimento su graticci fino al tardo autunno per ottenere vini passiti sia bianchi che rossi. Non esiste tradizione di vini rosati.

Articolo 11
Riferimento alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Imperia
Via T. Schiva n. 29
18100 - Imperia
Tel.: 0183 793.247 - 250 – 282
Fax: 0183.764199

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Genova
Via Garibaldi, n. 4
16124 – Genova
Web: www.ge.camcom.gov.it
Tel. 010 2704 381

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Savona
Via Quarda Superiore, n. 16
17100 – Savona
Web: www.sv.camcom.gov.it
Tel. 019/83141
Fax 019/851458

Le CCIAA di Imperia, Genova e Savona sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettuano 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

SOTTOZONA "RIVIERA DEI FIORI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" con il riferimento alla sottozona "Riviera dei Fiori", accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini "Pigato", "Rossese" e "Vermentino", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Riviera dei Fiori" comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Imperia e la parte del territorio dei comuni di Cosio d'Arroscia, Mendatica, Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino).

Articolo 3
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, sono le seguenti:

	Produzione massima	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Pigato;	10 t/ha	11,0% vol
Rossese;	8 t/ha	11,5% vol
Vermentino;	10 t/ha	11,0% vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente investita a vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/vino	Produzione massima (hl/ha)
Pigato	70%	70
Rossese	70%	56
Vermentino	70%	70

Qualora la resa uva/vino superi il limite del 70% nelle tipologie dove previsto, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Articolo 5
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Riviera Ligure di Ponente” - “Riviera dei Fiori”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera Ligure di Ponente sottozona “Riviera dei Fiori” Pigato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona “Riviera dei Fiori” Rossese:
colore: rosso più o meno intenso con eventuali riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, delicato, morbido, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona “Riviera dei Fiori” Vermentino:
colore: paglierino o paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

ALLEGATO 2

SOTTOZONA "ALBENGANESE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" con il riferimento alla sottozona "Albenganese", accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini "Pigato", "Rossese" e "Vermentino", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Albenganese" comprende in Provincia di Savona: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Casanova Lerrone, Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva, Erli, Garlenda, Laigueglia, Nasino, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d'Albenga e Zuccarello e la parte del territorio del comune di Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico).

Articolo 3
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, sono le seguenti:

	Produzione massima	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Pigato;	10 t/ha	11,0% vol
Rossese;	8 t/ha	11,0% vol
Vermentino;	10 t/ha	11,0% vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente investita a vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/vino	Produzione massima (hl/ha)
Pigato	70%	70
Rossese	70%	56
Vermentino	70%	70

Qualora la resa uva/vino superi il limite del 70% nelle tipologie dove previsto, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Articolo 5
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Albenganese", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera Ligure di Ponente" sottozona "Albenganese" tipologia Pigato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente" sottozona "Albenganese" tipologia Rossese:
colore: rosso più o meno intenso con eventuali riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, delicato, morbido, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente" sottozona "Albenganese" tipologia Vermentino:
colore: paglierino o paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

ALLEGATO 3

SOTTOZONA "FINALESE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" con il riferimento alla sottozona "Finalese", accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini "Pigato", "Rossese" e "Vermentino", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Finalese" comprende in Provincia di Savona: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Balestrino, Boissano, Borghetto Santo Spirito, Borgio Verezzi, Finale Ligure, Giustenice, Loano, Magliolo, Noli, Orco Feglino., Pietra Ligure, Rialto, Spotorno, Toirano, Tovo S. Giacomo, Vezzi Portio e la parte del territorio del comune di Calice Ligure (delimitato a nord dal crinale appenninico).

Articolo 3
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, sono le seguenti:

	Produzione massima	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Pigato;	10 t/ha	11,0% vol
Rossese;	8 t/ha	11,0% vol
Vermentino;	10 t/ha	11,0% vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente investita a vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/vino	Produzione massima (hl/ha)
Pigato	70%	70
Rossese	70%	56
Vermentino	70%	70

Qualora la resa uva/vino superi il limite del 70% nelle tipologie dove previsto, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto

alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Articolo 5
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Finalese", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Finalese" tipologia Pigato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Finalese" tipologia Rossese:
colore: rosso più o meno intenso con eventuali riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, delicato, morbido, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico tot. minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Finalese" tipologia Vermentino:
colore: paglierino o paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/.

ALLEGATO 4

SOTTOZONA "QUILIANO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" con il riferimento alla sottozona "Quiliano", accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata al vino "Granaccia", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Quiliano" comprende il territorio amministrativo dei comuni di Savona, Quiliano, Vado Ligure, nella provincia di Savona.

Articolo 3
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, sono le seguenti:

	Produzione massima	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Granaccia	8 t/ha	11,5% vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente investita a vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso e l'eventuale invecchiamento ed affinamento, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" delimitata nell'art. 3.
La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/vino	Produzione massima (hl/ha)
Granaccia	70%	56

Articolo 5
Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Quiliano", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Quiliano" tipologia Granaccia:

colore: rosso rubino più o meno intenso
odore: caratteristico, ampio, leggermente speziato, intenso
sapore: asciutto sapido, morbido di corpo
titolo alcolometrico volumico tot. minimo: 12,00% vol
acidità totale minima: 4,5 gr/litro
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/litro

ALLEGATO 5

SOTTOZONA "TAGGIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" con il riferimento alla sottozona "Taggia", accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata al vino "Moscatello", anche nelle tipologie frizzante, vendemmia tardiva e passito", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Taggia" comprende il territorio amministrativo dei comuni di Taggia, Ceriana, Badalucco , Montalto Ligure, Carpasio, Molini di Triora, Triora, Castellaro, Pompeiana, Terzorio, Sanremo, Riva Ligure, Santo Stefano al Mare, Ospedaletti nella provincia di Imperia.

Articolo 3
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, sono le seguenti:

	Produzione massima	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Moscato	10 t/ha	11,0% vol
Moscato frizzante	10 t/ha	10,5% vol
Moscato vendemmia tardiva	9 t/ha	14,0% vol
Moscato passito	9 t/ha	16,5% vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente investita a vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/vino	Produzione massima (hl/ha)
Moscato	70%	70
Moscato frizzante	70%	70
Moscato vendemmia tardiva	65%	58,5
Moscato passito	50%	45

Qualora la resa uva/vino superi il limite del 70% nelle tipologie dove previsto, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto

alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Articolo 5
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera Ligure di Ponente" - "Taggia", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Taggia" tipologia Moscatello:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico dell'uva moscato;
sapore: aromatico, dolce, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Taggia" tipologia Moscatello frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico dell'uva moscato;
sapore: aromatico, dolce, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno 5,00% svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Taggia" tipologia Moscatello vendemmia tardiva:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: aromatico, fresco,persistente;
sapore: aromatico, dolce, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui almeno 11,50% svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Riviera Ligure di Ponente sottozona "Taggia" tipologia Moscatello passito:
colore: giallo oro tendente all'ambrato, più o meno intenso;
odore: aromatico, intenso, complesso;
sapore: armonico, vellutato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno 12,50% svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.