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 "VALLI OSSOLANE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 23.10.2009	GU 263 - 11.11.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 21.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Valli Ossolane" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:
"Valli Ossolane" Rosso;
"Valli Ossolane" Nebbiolo;
"Valli Ossolane" Nebbiolo Superiore;
"Valli Ossolane" Bianco.

Articolo 2
Base ampelografia

1 -La denominazione di origine controllata "Valli Ossolane" seguita dalla qualifica «Bianco» e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Chardonnay per almeno il 60 %; altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2- La denominazione di origine controllata "Valli Ossolane" seguita dalla qualifica "Rosso" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Croatina, Merlot per almeno il 60% da soli o congiuntamente; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, per un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

3 - La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Nebbiolo e Nebbiolo Superiore:
Nebbiolo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia del Verbano-Cusio–Ossola: Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
Giacitura: esclusivamente collinare e montana con quota altimetrica compresa tra i 160 ed i 1000 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

Esposizione: versanti collinari e montani adatti ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.
I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300 nel caso di allevamenti a Guyot o Cordone speronato ed in numero non inferiore a 1.000 nel caso di allevamento a pergola.

Le forme di allevamento devono essere quelle tradizionali a pergola o a vegetazione assurgente a controspalliera quali il Guyot e il cordone speronato basso.
E' vietata ogni pratica di forzatura.

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

	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Valli Ossolane” Rosso	8,00	10,50 % Vol
“Valli Ossolane” Nebbiolo	8,00	10,50 % Vol
“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore	7,00	11,00% Vol
“Valli Ossolane” Bianco	8,00	10,00% Vol

La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” puo' essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni espresse all'art. 7 del presente disciplinare di produzione e per le specificazioni di seguito riportate.
Le produzioni massime di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve destinate ai vini che intendono utilizzare la menzione «vigna», sono le seguenti:

	al terzo anno di impianto		al quarto anno di impianto		al quinto anno di impianto		al sesto anno di impianto		dal settimo anno di impianto	
	t/ha	Titolo alc.vol naturale min. % vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol	t/ha	Titolo alc.vol naturale min.% vol
“Valli Ossolane” Rosso	4,40	11,00	5,10	11,00	5,80	11,00	6,50	11,00	7,20	11,00
“Valli Ossolane” Nebbiolo	4,40	11,00	5,10	11,00	5,80	11,00	6,50	11,00	7,20	11,00
“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore	3,60	11,50	4,30	11,50	4,90	11,50	5,60	11,50	6,30	11,50
“Valli Ossolane” Bianco	4,40	10,50	5,10	10,50	5,80	10,50	6,50	10,50	7,20	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” 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 di cui trattasi.

4. ln caso di annata sfavorevole, la Regione Piemonte può fissare una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento ed invecchiamento per i vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane”, devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della Provincia del Verbano Cusio Ossola.

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

vini	resa	produzione max
“Valli Ossolane “Rosso	70%	56 hl/ha
“Valli Ossolane “Nebbiolo	70%	56 hl/ha

“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore	70%	49 hl/ha
“Valli Ossolane” Bianco	70%	56 hl/ha

Per l’impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva /vino di cui sopra , la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese di tonnellate di uva per ettaro, di cui all’articolo 4 comma 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.

4. Il Vino “Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 13 mesi di cui 6 mesi in contenitori di legno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

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

6. E' ammesso il taglio migliorativo dei vini atti a produrre i vini di cui all’articolo 1 con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore, per non oltre il 15%, nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative alla indicazione del nome del vitigno e dell’annata.

Articolo. 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Valli Ossolane” Rosso:
colore: rosso rubino, intenso, tendente al rosso granato
odore: vinoso intenso,
sapore: asciutto,armonico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Valli Ossolane” Nebbiolo:
Colore rosso più o meno intenso;
odore: fruttato, fragrante, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Valli Ossolane” Nebbiolo Superiore:
Colore:rosso rubino intenso;
odore: fruttato, fragrante, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Valli Ossolane” Bianco:
Colore:paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, fragrante, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 19,0 g/l

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «naturale», «scelto», «selezionato», «vecchio» e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane .” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino “Valli Ossolane” e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Valli Ossolane” per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.
2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Valli Ossolane” con l'aggiunta della menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , per la commercializzazione devono essere di capacità fino a 500 cl.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La Denominazione d'Origine Controllata "Valli Ossolane" nasce con lo scopo di caratterizzare un'area viticola particolare nel territorio dell'Ossola.
Il territorio di produzione è compreso. in queste valli, con terreni distribuiti geograficamente nella parte più a nord del Piemonte nelle zone dell’Alto Vercellese e dell’Alto Novarese. Geomorfologicamente sono terreni generati da antichi depositi fluviali terrazzati ed ondulati, ed in taluni casi piuttosto declivi. Nell’area geografica interessata vi è una sensibile variabilità delle caratteristiche dei terreni in base alla loro localizzazione e alla morfologia del territorio stesso.

Si tratta di suoli con alcune limitazioni per scarsa profondità dello strato attivo e recanti talvolta un sottosuolo roccioso.
Nelle zone di bassa collina ovvero nella parte terminale delle vallate sono caratteristici i terreni limosi che sovrastano orizzonti argillosi con limiti dovuti talvolta ad un più lento drenaggio interno e sgrondo delle acque meteoriche che possono determinare più vigoria nelle viti ma anche maggiore produzione.
Nelle zone invece di più alta valle abbiamo terreni formati anche da trasporti di materiali dovuti alle profonde variazioni climatiche sopravvenute a più riprese durante il quaternario. Le precipitazioni più elevate hanno infatti provocato un'erosione accelerata dei rilievi e la demolizione torrentizia degli imponenti ammassi morenici abbandonati dai ghiacciai agli sbocchi vallivi. I terreni risultano quindi più ricchi in scheletro, sabbie e limo. Sono terreni tendenzialmente più poveri di quelli precedentemente citati ma adatti alla viticoltura in quanto ben drenati e senza ristagni idrici, normalmente posti su declivi ben esposti e quindi adatti ad una viticoltura di qualità e basse produzioni, dettate anche da potature corte al fine di sfruttare al meglio il connubio del tipo di terreno e dell'andamento climatico medio della zona geografica oggetto di questa denominazione di origine, caratterizzata in base alla sua morfologia da escursioni termiche elevate, temperature massime ed irraggiamento solari riconducibili ad un clima di montagna.
Le uve prodotte riconducibile a questa denominazione di origine sono Nebbiolo, Croatina, Merlot e Chardonnay e sono solo ed esclusivamente prodotte nei vigneti ubicati nei comuni indicati all'art. 3 del disciplinare di produzione e le operazioni di vinificazione sono normate dall'art. 5 dello stesso disciplinare e prevedono solo la provincia del Verbano Cusio Ossola.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Secondo lo Statuto di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a s. Michele, il 29 settembre. Questo perché la morfologia del territorio poteva e può garantire una giusta maturazione delle uve solo alla fine di settembre.
In seguito ad un periodo di netto miglioramento del clima verificatosi a partire dal I millennio a. C. e che raggiunse l'optimum verso il 300 circa a.C., si presentarono le condizioni ideali perché alcuni vitigni, già acclimatati sulle rive del lago Maggiore, cominciassero ad essere piantati anche nelle valli più a Nord grazie alle vie d'acqua rappresentate dai fiumi Ticino e Toce.Una importante testimonianza della antica coltivazione della vite in Ossola si trova nell'area megalitica di Varchignol all'imboccatura della Valle Antrona nel comune di Montescheno, nella quale un ripido pendio esposto a mezzogiorno è stato trasformato in una serie di gradonature terrazzate. Le terrazze sono sostenute da alti muri di pietra a secco e sono corredate da serie di scale sempre in pietra e da un sistema di drenaggio molto efficiente a cui si aggiunge un sistema superficiale di irrigazione necessario solo in periodi di eventuale siccità.
Nel XIV sec. viene menzionato per la prima volta il nome Prunent, il vitigno autoctono ossolano per eccellenza; in un testamento datato 18 Maggio 1309 è registrato il generoso lascito annuale perpetuo in suffragio della propria anima da parte di Dumino di Pello (Trontano) al Convento dei frati minori di Domodossola di nove staia di vino; questo vino doveva essere tutto Prunent della sua vigna e doveva servire solo per la celebrazione della Santa Messa. L'importanza della produzione vitivinicola in Ossola è dimostrata dalla protezione accordata ai vigneti da tutti gli statuti comunali; per esempio il tempo della vendemmia era tassativamente stabilito dai consoli delle comunità; secondo gli Statuti di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a S. Michele.
Il vitigno autoctono è un ecotipo di Nebbiolo, detto localmente "Prunent".

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

La DOC Valli Ossolane è riferita alle tre tipologie Bianco, Rosso, Nebbiolo (con indicazione consentita Prunent).
Tutti i vini dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara e specifica individuazione che deriva dalla composizione ed esposizione dei terreni .

Valli Ossolane Nebbiolo - L'utilizzo di cloni di Nebbiolo come base ampelografia per questa tipologia fa sì che i vini siano ricchi di tannini e che presentino caratteristiche di longevità apprezzate sin dai tempi antichi.
Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granata. Profumo complesso con note di vaniglia e floreali. In bocca asciutto, sapido, buona struttura e persistenza con tannini leggermente marcati.
Valli Ossolane Bianco – costituito da minimo 60% di Chardonnay - vino ottenuto con fermentazione in piccole botti di rovere. Il vino si presenta di colore giallo più o meno intenso, con carica aromatica di vaniglia, mandorle e frutti esotici. Pieno e pulito nel sapore, equilibrato nell'acidità, di buona persistenza.
Valli Ossolane Rosso- costituito da un uvaggio di Nebbiolo, Croatina e Merlot per un minimo del 60%, Il colore è rosso rubino più o meno intenso. Profumo fruttato, frutta a bacca rossa. In bocca asciutto, sapido, pieno, caldo e strutturato con leggeri tannini.

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

La composizione, in certi casi con caratteristiche molto disomogenee, dei terreni coltivati a vite nelle Valli Ossolane, e l'esposizione degli stessi nonchè il clima molto variabile nel corso delle varie annate, le escursioni termiche, le particolari forme di allevamento a pergola (topie) che garantiscono luce ed aerazione all'uva, le varietà di vitigno selezionate nel tempo dall'uomo e dalla natura quali i cloni di Nebbiolo (Prunent), esprimono in questo territorio una produzione unica ed irripetibile tipica dei vini delle Valli Ossolane.
La forma di allevamento a pergola, chiamata " Topia", con pali di sostegno costituiti dalla pietra ollare, pietra che viene estratta e lavorata dalle montagne ossolane, è parte integrante e caratterizzante del panorama di questo territorio.
Proprio questo territorio, con la sua biodiversità, le sue tradizioni, i suoi frutti e i suoi metodi, talvolta dimenticati, di una viticoltura di montagna, insieme alla passione dei produttori ha fatto sì che la tipicità dei vini a DOP Valli Ossolane venga apprezzata dal mercato .

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.