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 E GARANTITA "VALTELLINA SUPERIORE"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR	11.08.1968	G.U. 244 – 25.09.1968
Approvato DOCG con	DM	24.06.1998	G.U. 159 – 10.07.1998
Modificato con	DM	11.11.2002	G.U. 278 – 27.11.2002
Modificato con	DM	17.02.2004	G.U. 50 – 01.03.2004
Modificato con	DM	25.01.2010	G.U. 33 – 10.02.2010
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M.	12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	28.10.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 12.07.2017 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)			Sito ufficiale Mipaaf - 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 GUCE n. C 225 del 05.07.2019)			Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore"anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, così come definite nel successivo articolo 3 ed anche con l'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) e con la qualificazione "riserva", e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Nebbiolo, (localmente denominato Chiavennasca) minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10% del totale.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Il territorio di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Valtellina” fa riferimento alle aree tradizionali delimitate rispettivamente come appresso:

dall’imbocco della valle di via Mulini a Villapinta in comune di Buglio il confine volge a est seguendo il sentiero detto "di Pala" fino ad incrociare la strada provinciale Valeriana in contrada Credel. Segue sempre verso est la strada Valeriana medesima fino alla contrada Ronco. Da qui risale verso nord attraversando la contrada Ronco fino ad incontrare la strada che da quest'ultima contrada porta a Buglio in Monte. Segue verso ovest la strada medesima fino alla cappelletta detta Crusetta, scende per il sentiero e al limite con il bosco raggiunge la contrada Bugo per poi ricollegarsi alla strada dei Mulini fino a giungere al punto di partenza.
Partendo poi dall'abitato di Pedemonte di Berbenno il confine scende lungo la strada detta Camp Fop fino alla strada provinciale Valeriana. Prosegue in direzione est lungo questa fino alla contrada Muc; di qui per la nuova strada comunale per Berbenno fino al suddetto abitato e passando superiormente al paese per la località Sina raggiunge Polaggia mantenendo poi la provinciale per Postalesio fino alla loc. La Guardia.

Volge poi all'indietro lungo la strada "della Guardia" per immettersi sulla mulattiera "Ca' Urga" fino ad incontrarsi con la mulattiera detta Puncia, da qui segue, volgendo ad ovest, il limite tra bosco e vigna fino ad incontrare la strada comunale Dusone S. Gregorio. Scende lungo quest'ultima fino alla frazione Dusone. Dalla stessa frazione procede verso sud lungo la strada fino alla contrada Sina.
Incrociando la mulattiera dei Monzardin, prosegue lungo la medesima dirigendosi verso il torrente Finale e quindi verso ovest lungo la strada "di Pancetta" sino al termine del bosco. Proseguendo al limite tra boschi e vigneti intercetta la strada comunale Regoledo-Monastero per il tratto fino alla curva altimetrica m 550 s.l.m., che segue fino a contrada Piasci. Da qui percorre la strada comunale per Maroggia, ne attraversa l'abitato e scende lungo il crinale che ne delimita la costiera vitata. Al termine del pendio si ricongiunge al punto di partenza in frazione Pedemonte.
Dalla località La Valle in comune di Castione Andevenno passando per casa Gianoli raggiunge la chiesa di Balzarro. Risale lungo la strada per Cation fino ad incontrare il torrente Bocco per poi seguire la mulattiera detta "Risc delle Case Nuovo". Segue detta mulattiera fino alla provinciale per poi scendere in linea retta verso la strada Valeriana in località della Crott e successivamente sempre verso est al piede della falda vitata che segue fin sotto il santuario della Madonna della Sassella, dove il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui prende la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino alla chiesa di S. Anna; risalendo poi lungo la mulattiera del "doss dei Ciatt" giunge alla contrada Moroni, dalla quale prosegue verso ovest lungo il sentiero detto della "Sassa" che dalla contrada Moroni porta, mantenendosi in quota, alla contrada Piatta del comune di Castione Andevenno. Dalla contrada Piatta scendendo lungo la strada provinciale Triangia - Castione, giunge alla contrada Margella. Da qui risale lungo il costone

seguendo il limite fra bosco e vigneto prosegue quindi verso ovest sempre lungo detto limite fino ad intersecare la comunale per Vendolo da cui per la linea retta si raggiunge il cimitero di Castione e spingendosi poi a ovest in linea retta alla località Balzarro; segue poi la comunale per Postalesio fino al confine amministrativo del comune di Castione Andevenno per poi ridiscendere in località La Valle al punto di partenza. Da via Scarpatetti, salita Schenardi, via Lusardi, via Brennero, via Visciastro e strada statale n. 38 dello Stelvio fino al capitello posto a lato della strada statale e indicante il confine tra il comune di Sondrio e il comune di Montagna. Da qui segue il piede della falda montana in direzione est passando per la casa Trippi fino alla contrada detta Ca' Farina. Riprende in quest'ultima contrada la strada Valeriana passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti Pignotti, Rogna, Palù.

Dalla contrada Palu' segue il piede della falda montana fra vigne e prati fino alla contrada "Calvario alpiano". Prende quindi la strada denominata "Del Bungin", fino alla strada provinciale, la percorre fino all'abitato di Tresivio e al crocevia prosegue fino al tornante ove in contrada Rusconi imbocca la strada comunale Tresivio - Poggiridenti seguendola sino alla contrada Ferrari. Da qui risale lungo la valle Rogna fino ad incontrare il sentiero detto "Ca' Ferrari" sulla destra della valle stessa.
Prosegue verso ovest lungo quest'ultimo sentiero fino al tornante formato dalla strada comunale per Surana. Da questo stesso tornante per la curva di livello di 650 metri passando per le località Ca' Farina e Ca' Paini in comune di Montagna si abbassa lungo la strada comunale fino alla località Madonnina per poi volgere a ovest lungo la strada consortile dei "Dossi Salati" e giungere a Ponchiera in contrada Scherini. Da questa località segue la strada provinciale sino al Castello Masegra al punto di raccordo con via Scarpatetti.
Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S.Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est, fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a S. Gottardo (Sommasassa). In corrispondenza del tornante a sinistra prima della località Quigna Superiore, prosegue in direzione nord secondo il limite del foglio catastale n. 80 sino ad intersecare la strada nuova detta del Bim seguendola verso ovest fino ad incontrare la strada vicinale della chiesa di San Gottardo, e per detta strada scendendo sino ad incontrare in localita' Bissa (Case Donchi - Ciapela) la strada comunale di Quigna. La segue per un breve tratto per poi volgere a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbocca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita - Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio - Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla località "La Sella" e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, seguendo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna.
Da qui scende lungo il torrente sino a trovare in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende alla chiesa di S. Bartolomeo e si raccorda con la strada provinciale Chiuro - Teglio sul tornante del cimitero di Castionetto ; segue poi detta provinciale in direzione Chiuro fino al successivo tornante per scendere in linea retta fino al ponte sul torrente Fontana. Di qui volge ad est al limate con i frutteti fino a raggiungere il punto di partenza.

In comune di Bianzone lungo la strada comunale a partire dalla località "La Gatta" attraversando il nucleo abitativo e sempre per detta strada superando di volta in volta la chiesa di S. Martino, la contrada Campagna in comune di Villa di Tirano, contrada Pioda, S. Antonio, S. Lorenzo, Beltramelli, Sonvico, Val Pilasco e Ragno per riprendere la s.s. 38 dello Stelvio fino al torrente Poschiavino. Risale il torrente Poschiavino fin sotto la roccia della chiesa di S.Perpetua e di qui lungo la linea di livello di 550 metri volge verso ovest intersecando di volta in volta costoni e valgelli in

comune di Villa di Tirano fino ad incontrate in comune di Bianzone uno sperone di roccia proprio in corrispondenza del tornante della strada comunale Bianzone - Bratta.
Innalzatosi fino a detto tornante e proseguendo lungo detta strada verso ovest, il confine raggiunge la contrada Prada e la mulattiera per Piazzeda. Di qui, intersecando la curva di livello di 600 metri, la segue fino alla contrada Curta bassa per ridiscendere al limite del bosco al punto di partenza.
Dal cimitero di Tirano passando attraverso il limite superiore dell'abitato prosegue verso est lungo l'argine destro dell'Adda fino all'altezza dell'edificio denominato "Casa del mutilato"; di qui sale in linea retta verso il cimitero di Baruffini volgendo ad ovest allorquando interseca la quota di livello di 650 metri che mantiene fino a raggiungere lo sperone roccioso di Roncaiola da cui lungo il crinale si ricollega al punto di partenza.
Nel territorio di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione sopra delimitata, sono costituite le sottozone geografiche storiche di Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, delimitate rispettivamente come appresso:
a) Maroggia - Partendo dal punto in cui la valle Serada taglia la strada Regoledo - Monastero, il confine volge verso ovest seguendo la strada comunale per Monastero fino alla quota 550, prosegue lungo la strada consorziale dei Casini fino alla localita' Piasci. Da qui scende lungo la strada comunale Maroggia - Ere fino al nucleo abitativo di Maroggia e lo attraversa passando per le vie F.lli Rodari e Gardenia fino a giungere alla sommità del conoide. Scende lungo il crinale che delimita la costiera vitata fino al termine del pendio in localita' Pedemonte e prosegue verso est lungo le contrade Ere,Valdorta, Pedemonte, Gatti, Camp Fop.
Si congiunge con la strada provinciale Valeriana fino a raggiungere l'inizio della valle Serada e sale in direzione nord, lungo tale valle, fino al punto di partenza;
b) Sassella - Partendo dalla s.s. 38 dello Stelvio, immediatamente sotto la chiesa della Madonna di Sassella, il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui per la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco;raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino al di sotto della frazione S. Anna, dove imbocca la nuova strada detta del "Quadro", raggiunge e si immette sulla strada comunale del "Campetto" e poi su quella della "Sassa" fino al confine comunale tra Sondrio e Castione che segue fino alla località "Tass". Da quest'ultimo punto il confine volge a ovest seguendo il piede del costone roccioso detto "Crap Coron" fino alla località detta "Crap Bedoi",donde sale in direzione nord - ovest per un sentiero che incontra in località Martinelli la strada consorziale dei Moroni. La percorre in direzione ovest fino al ponte superiore sul torrente Soverna in frazione Moroni. Di qui imbocca il sentiero sulla sponda orientale del Soverna fino ad incontrare la strada comune Moroni - Triasso. Il confine raggiunge quindi la Valle del Solco. Da qui volge a sud e, attraversata la strada dei Grigioni, lungo la stessa valle, arriva fino alla Valeriana. Volge quindi a est lungo il piede della falda montana tra prati e vigne e raggiunge la chiesa della Sassella.
Dalla chiesa suddetta scende al punto di partenza seguendo la linea di massima pendenza;
c) Grumello - Dall'incrocio formato dalla strada provinciale per Montagna con la via Lusardi, in comune di Sondrio, il confine volge a est seguendo le vie Lusardi, Brennero, Visciastro e s.s. 38dello Stelvio fino al capitello che, su quest'ultima strada, segna il confine fra i comuni di Sondrio e Montagna. Da questo punto segue il piede della falda montana passando per Ca' Trippi e la contrada Ca' Farina, fino al torrente Davaglione. Sale lungo il torrente medesimo fino al ponte della strada provinciale Sondrio - Montagna. Da qui, volgendo a ovest scende seguendo la strada provinciale suddetta fina a quota 449; risale verso il nord-est la strada di "Riva" fino al capitello di
"Riva" e per la valle della "Giambon" raggiunge le scuole elementari di Montagna. Risale per la strada comunale fino al "Dosso" in località Madonnina. La delimitazione segue la mulattiera dei Dossi Salati fino al dosso detto di "Croce" a nord-est di Ponchiera; discende per detto dosso fino alla chiesa parrocchiale di Ponchiera e per la strada che porta a contrada "Rasella" raggiunge la comunale Sondrio-Arquino; segue quindi verso sud detta comunale per raggiungere e immettersi sulla

provinciale Sondrio - Montagna (in prossimità di quota 340) per ritornare all'incrocio con la via Lusardi;
d) Inferno - Partendo dal punto in cui il Davaglione taglia la strada Valeriana, il confine volge verso est seguendo la strada medesima e passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti, Pignotti,scavalca il torrente Rogna e arriva in contrada Palu'. Da qui, seguendo il piede della falda montana lungo la linea di demarcazione tra prati e vigne, giunge al limite inferiore della zona Calvario,prosegue fino a Ca' Menatti in localita' Sedume, prende l'omonima strada vicinale fino a raggiungere poco oltre la località S. Tommaso la strada che conduce dalla stazione ferroviaria a Tresivio e poi detta strada fino a congiungersi alla provinciale Tresivio-Sondrio. La segue volgendo a ovest Passando per Poggiridenti, fino ad arrivare al ponte sul torrente Davaglione. Dal Ponte, volgendo a sud scende lungo il torrente medesimo fino ad arrivare sulla strada Valeriana, al punto di partenza;

e) Valgella - Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S. Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est; fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a San Gottardo (Sommasassa). Alla localita' Bissa (Case Donchi - Ciappella) volge a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbocca la strada comunale per S. Gervasio. Da S.Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita-Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio-Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla localita' La Sella e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, lunga la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna. Da qui scende lungo il torrente fino a trovare, in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende lungo il sentiero che incrocia a sud della chiesa di S. Bartolomeo, la omonima strada provinciale. Segue, sempre verso ovest, l'altro sentiero che scende alla Valle dei "Luc",in margine alla coltura della vite. Lungo tale valletta scende, in direzione sud, sino al piede della pendice e poi segue verso est la linea di demarcazione fra piano e costiera, sino a raggiungere, a monte del mappale 182, torrente Rogna; quindi discende detto torrente per tornare sulla strada Valeriana al punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti e ubicati alle quote di riferimento.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Fermo restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiori a 3500 per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" con l'indicazione di una delle seguenti sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.
La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, 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, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni potranno essere autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia, per l'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 26/6/1998.

È inoltre facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere del Consorzio di tutela, autorizzare le operazioni di invecchiamento delle partite di vino atto a diventare DOCG "Valtellina Superiore" nei comuni di Brusio e Poschiavo, ubicati nel territorio della Confederazione elvetica, a condizione che l'invecchiamento venga effettuato, o completato, sotto il controllo del competente Organismo autorizzato.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve esser superiore a 56 hl/ha
Qualora superi detto limite, ma non 60 hl/ha, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre 60 hl/ha decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini oggetto del presente disciplinare di produzione, possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento e di affinamento di ventiquattro mesi, dei quali almeno dodici in botti di legno. Il predetto periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1 dicembre successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni possono portare la specificazione aggiuntiva "riserva".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", "Valtellina Superiore" Maroggia, "Valtellina Superiore" Sassella, "Valtellina Superiore" Grumello, "Valtellina Superiore" Inferno, "Valtellina Superiore" Valgella, "Valtellina Superiore" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: profumo caratteristico, persistente e sottile gradevole;
sapore: asciutto e leggermente tannico, vellutato, armonico e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

L'uso delle sottozone geografiche Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore", e' riservato al prodotto ottenuto dai vigneti situati nelle sottozone delimitate rispettivamente nel precedente art. 3.

I vini ottenuti dal coacervo di uve, mosti e vini provenienti da due o più delle predette sottozone geografiche vengono designati in etichetta soltanto con la denominazione "Valtellina Superiore".

E' consentita l'utilizzazione della dizione "Stagafassli" in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore" limitatamente al prodotto imbottigliato nel territorio della Confederazione elvetica.
L'utilizzo di tale dizione esclude automaticamente la possibilità di indicare sia le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella sia la qualificazione Riserva sia ulteriori riferimenti geografici aggiuntivi.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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. 31comma 10 della Legge n.238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

Sulle bottiglie o contenenti i vini oggetto del presente disciplinare deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini predetti devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta" di vetro scuro, ma comunque di capacità consentita dalle leggi vigenti, non inferiori a

0,375 e non superiore a 5 litri. Sono consentite tutte le tipologie di chiusure previste dalle norme vigenti in materia ad esclusione del tappo a corona.
E' vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da offendere il prestigio del vino.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.
Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":
1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud–ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.
Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.
Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Valtellina Superiore, anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella.
Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.
La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romanica e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.
Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellinese di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.
Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.
E' soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.
Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.
Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.
Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.
Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappresaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.
Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviatasi alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m^2 di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- ***Base ampelografia dei vigneti***: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata
- ***Le forme di allevamento***, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- ***Le pratiche relative all'elaborazione dei vini***, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.
La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.
La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

Articolo 10
Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
Telefono: +39 06 45437975
e-mail: 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.