

<< **Annesso**Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino"

Art. 1. Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata in "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco, anche nelle tipologie spumante, frizzante e passito;
- rosso, anche nelle tipologie frizzante e novello;
- rosato, anche nella tipologia frizzante;
- Bianchetta Genovese, anche nella tipologia frizzante;
- Vermentino, anche nella tipologia frizzante;
- Ciliegiole, anche nelle tipologie frizzante e novello;
- Moscato, anche nella tipologia passito;
- Scimiscià (Cimixà);

2. La denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" con la specificazione della sottozona "Costa dei Fieschi" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" bianco, rosso e rosato devono essere ottenuti mediante vinificazione delle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" bianco (anche spumante, frizzante e passito): Vermentino e Bianchetta Genovese da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40%, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" rosso (anche frizzante e novello) e rosato (anche frizzante): Ciliegiole e Dolcetto da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40%, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria come sopra identificati.

I vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bianchetta Genovese, Vermentino, Ciliegiole, Scimiscià (Cimixà), devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15%, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria come sopra identificati.

I vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" Moscato e Moscato Passito devono essere ottenuti da uve provenienti dal vitigno Moscato Bianco per il 100%.

Art. 3. Zona di produzione delle uve

1. Le uve atte ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" devono essere prodotte nella zona della provincia di Genova così delimitata:

la città di Genova e la linea ferroviaria a scartamento ridotto Genova-Caselle, situata nel territorio del comune di Genova, sino al punto di intersezione con il territorio del comune di Sant'Oleose, a ovest;

il Mar Ligure da Genova fino al confine con la provincia di La Spezia, a sud e a sud-est;

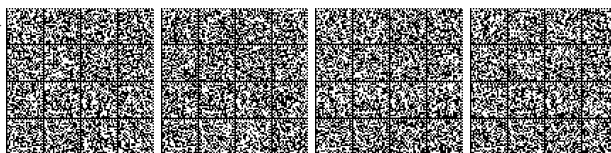
i confini settentrionali dei comuni della provincia di Genova di: Genova, Davagna, Lumarzo, Neirone, Favale di Malvaro, Lorsica, Orero, San Colombano Certenoli, Borzonasca, a nord;

i confini orientali dei comuni della provincia di Genova di: Borzonasca, Mezzanego, Ne, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese e Moneglia.

Sono quindi compresi nell'area i seguenti comuni della provincia di Genova:

A) Per l'intero territorio: Avegno, Bargagli, Bogliasco, Borzonasca, Camogli, Carasco, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese, Chiavari, Cicagna, Cogorno, Coreglia Ligure, Davagna, Favale di Malvaro, Lavagna, Leivi, Lumarzo, Mezzanego, Moneglia, Ne, Neirone, Orero, Pieve Ligure, Portofino, Rapallo, Recco, San Colombano Certenoli, Santa Margherita Ligure, Sestri Levante, Sori, Tribogna, Uscio e Zoagli;

A) Per parte del loro territorio: Genova, Lorsica, Moconesi.



Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

I nuovi impianti e reimpianti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

2. La resa massima delle uve per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" non deve essere superiore a 9 t.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Liguria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia, può in relazione dell'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato.

3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino", con o senza indicazione del vitigno, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5% vol. per i bianchi e di 10% vol. per i rossi e rosati.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione e la frizzantatura, e le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Liguria.

È consentito che le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti e dei frizzanti siano effettuate nell'ambito degli interi territori della Regione Liguria e delle regioni limitrofe.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

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

2. La resa massima delle uve fresche in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino", con l'esclusione della tipologia passito, non deve essere superiore al 70%.

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

3. La resa massima di uva in vino finito, calcolata sull'uva fresca, per i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" bianco passito e "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" Moscato passito non deve essere superiore al 50%.

Nella vinificazione delle uve, destinate all'ottenimento di detti vini, le stesse devono essere appassite su pianta o graticci o in locali idonei, con esclusione dell'aria riscaldata artificialmente, fino a presentare un tenore zuccherino minimo di 260 g/l.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino", con l'esclusione dei vini passiti, sono consentite le pratiche dell'arricchimento con le modalità e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" bianco:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: delicato, persistente;

sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 16 g/l;

Per il tipo: Frizzante;

Spuma: fine ed evanescente;

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico;

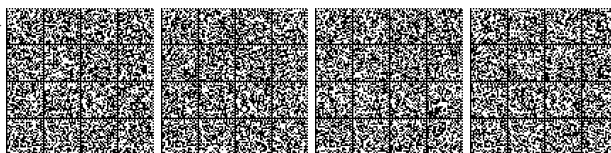
sapore: asciutto, di medio corpo, con vena tannica;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol.;

acidità totale minima 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 20 g/l;

Per il tipo: Frizzante;



Spuma: fine ed evanescente;
Per il tipo: Novello;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol.;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” rosato:
colore: rosato;
odore: vinoso, di profumo delicato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol.;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 18 g/l;
Per il tipo: Frizzante;
Spuma: fine ed evanescente;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” Bianchetta genovese:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: Fine, delicato;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 16 g/l;
Per il tipo: Frizzante;
Spuma: fine ed evanescente;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” Moscato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati con l’invecchiamento;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: dolce, sapido, caratteristico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol., di cui almeno 5,50% vol. e non oltre 7,00% vol. effettivo;
acidità totale: minimo 5 g/l;
estratto non riduttore minimo 15 g/l;

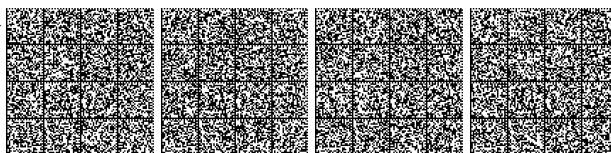
“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” Vermentino:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol.;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 16 g/l;
Per il tipo: Frizzante;
Spuma: fine ed evanescente;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” Ciliegio (anche frizzante e novello):
colore: da rosso cerasuolo a rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, persistente;
sapore: sapido, di buon corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol.;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 20 g/l;
Per il tipo: Frizzante;
Spuma: fine ed evanescente;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” spumante:
Spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, intenso;
sapore: da extrabrut a dry, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol.;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 16 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: ampio, intenso, persistente;
sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,50% vol. di cui almeno 12,00% vol. effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 25 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” Moscato passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: dolce, caldo, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 15,50% vol. di cui almeno 11,00% vol. effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 25 g/l;



“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” Cimixà o Scimiscià:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;

odore: fine, delicato, persistente;

sapore: secco, fresco, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.;

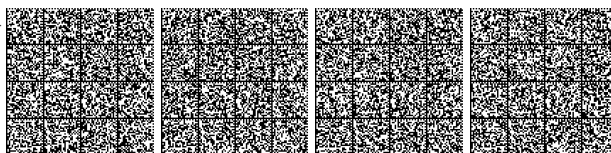
acidità totale: minimo 4,5 g/l;

estratto non riduttore: minimo 17 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7. Etichettatura, designazione e presentazione

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” con la menzione passito devono essere messi al consumo dopo il 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.
2. Per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino”, con l'esclusione delle tipologie frizzante e spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
3. È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” di cui agli articoli 1 e 2 qualsivoglia qualificazione aggiuntiva, non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È 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 l'acquirente.



Allegato 1

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino”
o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”

Art. 1. Denominazione dei vini

1. La denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco, anche spumante e passito;
- rosso;
- rosato;
- Moscato, anche nella tipologia passito.

2. Per tutto quanto non indicato nel presente disciplinare si fa riferimento a quanto stabilito nel disciplinare di produzione della DOC “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino”.

Art. 2. Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” bianco (anche spumante e passito): Vermentino e Bianchetta Genovese da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40%, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” rosso e rosato: Cilieggiolo e Dolcetto da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40%, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria come sopra identificati.

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” Moscato (anche passito) Moscato Bianco per il 100%.

Art. 3. Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere prodotte nella zona delimitata dell'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Genova: Camogli, Chiavari, Lavagna, Moneglia, Portofino, Rapallo, Santa Margherita Ligure, Sestri Levante e Zoagli.

Art. 4. Norme per la viticoltura

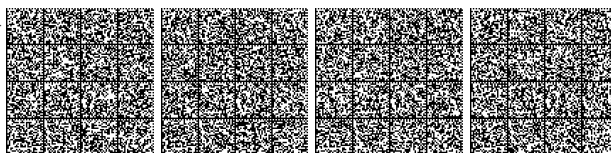
1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione a sud, sud est, sud ovest, est e ovest.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

I nuovi impianti e reimpianti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

2. La resa massima delle uve per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” non deve essere superiore a 8,5 t.

3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” anche con indicazione di vitigno, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol. per i bianchi e di 11,5% vol. per i rossi e rosati.



Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della Regione Liguria. È consentito che le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti siano effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Liguria e delle regioni limitrofe.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

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

2. La resa massima delle uve in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi", con l'esclusione della tipologia passito, non deve essere superiore al 70%.

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

3. La resa massima di uva in vino finito, calcolata sull'uva fresca, per i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" bianco passito e Moscato passito non deve essere superiore al 50%.

Nella vinificazione delle uve, destinate all'ottenimento di detti vini, le stesse devono essere appassite su pianta o graticci o in locali idonei, con esclusione dell'aria riscaldata artificialmente, fino a presentare un tenore zuccherino minimo di 300 g/l.

3. Per i vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" Costa dei Fieschi, con l'esclusione dei vini passiti, sono consentite le pratiche dell'arricchimento con le modalità e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" bianco:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: delicato, persistente;

sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale: minimo 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 16 g/l;

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico;

sapore: asciutto, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol.;

acidità totale: minimo 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 23 g/l;

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" rosato:

colore: da rosa tenue a rosa cerasuolo;

odore: fine e fruttato;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol.;

acidità totale minima 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 18 g/l;

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" spumante:

Spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, intenso;

sapore: da extra brut a dry, fresco, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.;

acidità totale: minimo 4,5 g/l;

estratto non riduttore: minimo 16 g/l.

"Golfo del Tigullio-Portofino" o "Portofino" sottozona "Costa dei Fieschi" passito:

colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: ampio, intenso, persistente, etereo;

sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 18,00% vol. di cui almeno 14,00% vol. effettivo;

acidità totale: minimo 4,5 g/l;

estratto non riduttore: minimo 25 g/l.



“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” Moscato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati con l’invecchiamento;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: dolce, sapido, caratteristico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol., di cui almeno 5,50% vol. e non oltre 7,00% vol. effettivo;
acidità totale: minimo 5 g/l;
estratto non riduttore minimo 15 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” Moscato passito:
colore: giallo dorato oro più o meno intenso;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: dolce, caldo, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 18,00% vol. di cui almeno 14,00% vol. effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 25 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7. Etichettatura, designazione e presentazione

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” con la menzione passito devono essere immessi al consumo dopo il 1° novembre dell'anno successivo a quello della produzione delle uve.
2. È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsivoglia qualificazione aggiuntiva, non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, vigneto di produzione non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

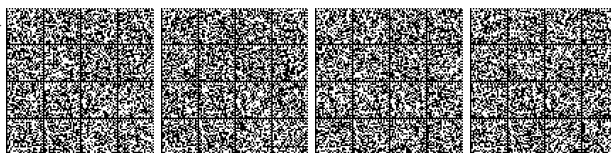
Art. 8. Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro dalla capacità massima di 5 litri ad esclusione della tipologia spumante.



Allegato A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO BIANCO	B442	X	888	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO BIANCO FRIZZANTE	B442	X	888	1	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO PASSITO	B442	X	888	1	D	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO SPUMANTE	B442	X	888	1	X	X	B	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO SPUMANTE EXTRA BRUT	B442	X	888	1	X	X	B	0	F
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO SPUMANTE BRUT	B442	X	888	1	X	X	B	0	G
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO SPUMANTE EXTRA DRY	B442	X	888	1	X	X	B	0	H
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO SPUMANTE DRY	B442	X	888	1	X	X	B	0	I
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO ROSSO	B442	X	999	2	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO ROSSO FRIZZANTE	B442	X	999	2	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO ROSSO NOVELLO	B442	X	999	2	C	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO ROSATO	B442	X	999	3	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO ROSATO FRIZZANTE	B442	X	999	3	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO BIANCHETTA GENOVESE	B442	X	026	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO BIANCHETTA GENOVESE FRIZZANTE	B442	X	026	1	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO CILIEGIOLO	B442	X	062	2	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO CILIEGIOLO FRIZZANTE	B442	X	062	2	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO CILIEGIOLO NOVELLO	B442	X	062	2	C	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO MOSCATO	B442	X	153	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO MOSCATO PASSITO	B442	X	153	1	D	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO SCIMISCIÀ	B442	X	377	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO VERMENTINO	B442	X	258	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO VERMENTINO FRIZZANTE	B442	X	258	1	X	X	C	0	X



sottozona "COSTA DEI FIESCHI"									
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI BIANCO	B442	A	888	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI PASSITO	B442	A	888	1	D	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI SPUMANTE	B442	A	888	1	X	X	B	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI SPUMANTE EXTRA BRUT	B442	A	888	1	X	X	B	0	F
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI SPUMANTE BRUT	B442	A	888	1	X	X	B	0	G
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI SPUMANTE EXTRA DRY	B442	A	888	1	X	X	B	0	H
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI SPUMANTE DRY	B442	A	888	1	X	X	B	0	I
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI ROSSO	B442	A	999	2	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI ROSATO	B442	A	999	3	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI MOSCATO	B442	A	153	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO COSTA DEI FIESCHI MOSCATO PASSITO	B442	A	153	1	D	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
GOLFO DEL TIGULLIO BIANCO	B323	X	888	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO BIANCO FRIZZANTE	B323	X	888	1	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO BIANCO PASSITO	B323	X	888	1	D	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO BIANCO SPUMANTE	B323	X	888	1	X	X	B	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO ROSSO	B323	X	999	2	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO ROSSO FRIZZANTE	B323	X	999	2	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO ROSSO NOVELLO	B323	X	999	2	C	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO ROSATO	B323	X	999	3	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO ROSATO FRIZZANTE	B323	X	999	3	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO BIANCHETTA GENOVESE	B323	X	026	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO BIANCHETTA GENOVESE FRIZZANTE	B323	X	026	1	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO CILIEGIOLO	B323	X	062	2	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO CILIEGIOLO FRIZZANTE	B323	X	062	2	X	X	C	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO CILIEGIOLO NOVELLO	B323	X	062	2	C	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO MOSCATO	B323	X	153	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO MOSCATO PASSITO	B323	X	153	1	D	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO VERMENTINO	B323	X	258	1	X	X	A	0	X
GOLFO DEL TIGULLIO VERMENTINO FRIZZANTE	B323	X	258	1	X	X	C	0	X

>>.

11A15058

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
 DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2011-GU1-271) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

