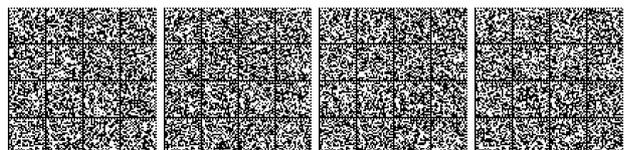


Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “OLTREPÒ PAVESE”

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Oltrepò Pavese” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- 1) Rosso;
- 2) Rosso riserva;
- 3) Rosato;
- 4) Rosato frizzante;
- 5) Bianco;
- 6) Barbera;
- 7) Barbera frizzante;
- 8) Barbera riserva;
- 9) Riesling;
- 10) Riesling frizzante;
- 11) Riesling spumante;
- 12) Riesling superiore;
- 13) Riesling riserva;
- 14) Cortese;
- 15) Cortese frizzante;
- 16) Cortese spumante;
- 17) Moscato;
- 18) Moscato frizzante;
- 19) Moscato spumante;
- 20) Moscato passito;
- 21) Moscato liquoroso;
- 22) Malvasia;
- 23) Malvasia frizzante;
- 24) Malvasia spumante;
- 25) Pinot nero (vinificato in bianco);
- 26) Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante;
- 27) Pinot nero (vinificato in bianco) spumante;
- 28) Pinot nero (vinificato in rosato);
- 29) Pinot nero (vinificato in rosato) frizzante;
- 30) Pinot nero (vinificato in rosato) spumante;
- 31) Chardonnay;
- 32) Chardonnay frizzante;
- 33) Chardonnay spumante;
- 34) Sauvignon;
- 35) Sauvignon spumante;
- 36) Cabernet Sauvignon.

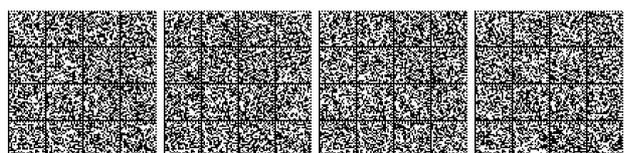


Articolo 2.

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- 1) Rosso;
- 2) Rosso riserva;
- 3) Rosato;
- 4) Rosato frizzante:
 - Barbera: dal 25% al 65%;
 - Croatina: dal 25% al 65%;
 - Uva rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot nero: fino a un massimo del 45%;
 - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.
- 5) Bianco:
 - Riesling e/o Riesling italico: minimo 60%;
 - Pinot nero o altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: massimo 40%.
- 6) Barbera;
- 7) Barbera frizzante;
- 8) Barbera riserva:
 - Barbera: dall'85% al 100%;
 - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.
- 9) Riesling;
- 10) Riesling frizzante;
- 11) Riesling spumante;
- 12) Riesling superiore;
- 13) Riesling riserva:
 - Riesling e/o Riesling italico: minimo 85%;
 - Pinot nero, Pinot grigio e Pinot bianco: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- 14) Cortese;
- 15) Cortese frizzante;
- 16) Cortese spumante:
 - Cortese: minimo 85%;
 - Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.
- 17) Moscato;
- 18) Moscato frizzante;
- 19) Moscato spumante;
- 20) Moscato passito;
- 21) Moscato liquoroso:
 - Moscato bianco: minimo 85%;
 - Malvasia di Candia aromatica: massimo 15%.
- 22) Malvasia;
- 23) Malvasia frizzante;
- 24) Malvasia spumante:
 - Malvasia di Candia aromatica: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella provincia di Pavia: fino a un massimo del 15%.



- 25) Pinot nero (vinificato in bianco);
- 26) Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante;
- 27) Pinot nero (vinificato in bianco) spumate;
- 28) Pinot nero (vinificato in rosato);
- 29) Pinot nero (vinificato in rosato) frizzante;
- 30) Pinot nero (vinificato in rosato) spumate:
 - Pinot nero: minimo 85%;
 - Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- 31) Chardonnay;
- 32) Chardonnay frizzante;
- 33) Chardonnay spumante:
 - Chardonnay: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- 34) Sauvignon;
- 35) Sauvignon spumante:
 - Sauvignon: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;
- 36) Cabernet sauvignon:
 - Cabernet sauvignon: minimo 85%;
 - altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

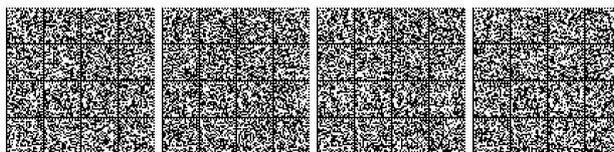
Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Oltrepò Pavese" di cui all'art. 1 comprende la fascia vitivinicola collinare dell'"Oltrepò Pavese" per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de' Giorgi, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate.

Tale zona è così delimitata:

parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso est a raggiungere la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la strada provinciale Godiasco-Borgoratto Mormorolo, a incontrare il confine dei comuni Fortunago e Ruino. Prosegue



sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza. La delimitazione orientale del comprensorio è costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura.

I sestì di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.2) Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000, per la cultivar Croatina la densità di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.200.

4.3) Sestì d'impianto e forme d'allevamento

I sestì d'impianto e le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino. Per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare sono consentite le forme di allevamento già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse.

4.4) Irrigazione

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5) Rese ad ettaro e gradazione minima naturale

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Resa massima (t/ha)	Titolo alc. vol. nat. min. (% vol)
1) Rosso	11,00	11,00
2) Rosso riserva	11,00	12,00
3) Rosato	11,00	10,00
4) Rosato frizzante	11,00	10,00
5) Bianco	12,00	10,50
6) Barbera	12,00	11,00
7) Barbera frizzante	12,00	11,00
8) Barbera riserva	12,00	12,00
9) Riesling	12,50	10,50
10) Riesling frizzante	12,50	10,50
11) Riesling spumante	12,50	9,50
12) Riesling superiore	11,00	12,00
13) Riesling riserva	12,50	12,00
14) Cortese	11,00	10,00
15) Cortese frizzante	11,00	10,00
16) Cortese spumante	11,00	9,00
17) Moscato	12,50	10,00



18) Moscato frizzante	12,50	10,00
19) Moscato spumante	12,00	9,50
20) Moscato passito	12,50	10,50
21) Moscato liquoroso	12,50	12,50
22) Malvasia	11,50	9,50
23) Malvasia frizzante	11,50	9,50
24) Malvasia spumante	11,50	9,00
25) Pinot nero vinificato in bianco	12,00	10,50
26) Pinot nero vinificato in bianco frizzante	12,00	10,50
27) Pinot nero vinificato in bianco spumante	12,00	9,50
28) Pinot nero vinificato in rosato	12,00	10,50
29) Pinot nero vinificato in rosato frizzante	12,00	10,50
30) Pinot nero vinificato in rosato spumante	12,00	9,50
31) Chardonnay	10,00	10,00
32) Chardonnay frizzante	10,00	10,00
33) Chardonnay spumante	10,00	9,00
34) Sauvignon	10,00	10,00
35) Sauvignon spumante	10,00	9,00
36) Cabernet Sauvignon	10,50	10,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa uva ad ettaro dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite del 20% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" per tutta la partita.

La Regione Lombardia, sentito il parere del Consorzio di Tutela, annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, o limitare, per talune zone geografiche, l'utilizzo delle menzioni aggiuntive di cui all'art. 1, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5.

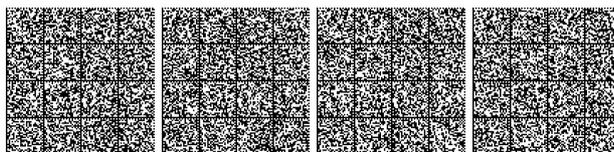
Norme per la vinificazione

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.

È consentito, inoltre, che si effettuino nell'intero territorio della Lombardia e del Piemonte le operazioni di vinificazione ai fini della spumantizzazione per la produzione dell' "Oltrepò Pavese" delle seguenti tipologie: Moscato, Malvasia, Riesling, Pinot nero, Cortese, Chardonnay, Sauvignon e per la produzione di "Oltrepò Pavese" Moscato liquoroso.

Sono altresì ammesse per l'intero territorio delle Regioni Lombardia e Piemonte le operazioni atte all'elaborazione delle tipologie di vini frizzanti previste dal presente disciplinare.



5.2) Resa massima uva/vino

Le rese massime dell'uva in vino devono essere le seguenti:

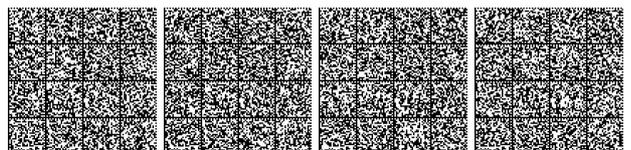
Tipologia	Resa uva/vino
1) Rosso	70%
2) Rosso riserva	70%
3) Rosato	70%
4) Rosato frizzante	70%
5) Bianco	70%
6) Barbera	70%
7) Barbera frizzante	70%
8) Barbera riserva	70%
9) Riesling	70%
10) Riesling frizzante	70%
11) Riesling spumante	70%
12) Riesling superiore	70%
13) Riesling riserva	70%
14) Cortese	70%
15) Cortese frizzante	70%
16) Cortese spumante	70%
17) Moscato	70%
18) Moscato frizzante	70%
19) Moscato spumante	70%
20) Moscato passito	45%
21) Moscato liquoroso	70%
22) Malvasia	70%
23) Malvasia frizzante	70%
24) Malvasia spumante	70%
25) Pinot nero vinificato in bianco	70%
26) Pinot nero vinificato in bianco frizzante	70%
27) Pinot nero vinificato in bianco spumante	70%
28) Pinot nero vinificato in rosato	70%
29) Pinot nero vinificato in rosato frizzante	70%
30) Pinot nero vinificato in rosato spumante	70%
31) Chardonnay	70%
32) Chardonnay frizzante	70%
33) Chardonnay spumante	70%
34) Sauvignon	70%
35) Sauvignon spumante	70%
36) Cabernet Sauvignon	70%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

Le uve destinate alla produzione delle tipologie spumante: Cortese, Riesling, Moscato, Malvasia, Chardonnay e Pinot nero dovranno essere indicate all'atto della denuncia annuale delle medesime.

5.3) Modalità di vinificazione e di elaborazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche. In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione "Oltrepò Pavese".



Nel caso della vinificazione disgiunta il coacervo dei vini, facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento e comunque prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla vigente normativa o prima della eventuale commercializzazione, all'interno della zona contemplata dall'art. 5.1, come vino atto a "Oltrepò Pavese".

Nella preparazione dei vini spumanti "Oltrepò Pavese", Riesling, Cortese, Chardonnay, Moscato, Malvasia, Sauvignon, Pinot nero (vinificato in bianco) e Pinot nero (vinificato in rosato) deve essere usata la tradizionale tecnica di rifermentazione in autoclave (metodo charmat detto localmente metodo Martinotti).

5.4) Invecchiamento

La denominazione "Oltrepò Pavese" Rosso riserva, Barbera riserva e Riesling riserva é riservata ai vini sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.5) Immissione al consumo

Il vino "Oltrepò Pavese" Moscato passito non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia

5.6) Vini passiti e liquorosi

Il vino "Oltrepò Pavese" Moscato liquoroso, nei due tipi dolce e secco o dry, deve essere prodotto partendo da mosto o da vino Moscato, di cui al presente disciplinare. Per il raggiungimento del titolo alcolometrico volumico previsto al consumo, al Moscato liquoroso é ammessa l'aggiunta, prima, durante e dopo la fermentazione, di alcol di origine vinica, acquavite di vino, mosto concentrato.

È consentita la produzione di "Oltrepò Pavese" Moscato passito partendo dalle uve Moscato di cui all'art. 2, dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23%.

Articolo 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata di "Oltrepò Pavese" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Oltrepò Pavese" Rosso:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso intenso;
- sapore: pieno, leggermente tannico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

2) "Oltrepò Pavese" Rosso riserva:

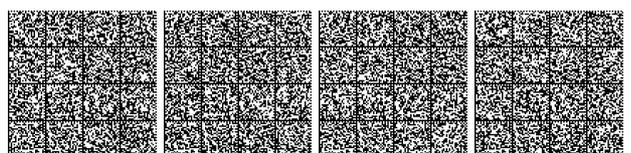
- colore: rosso rubino con riflessi aranciati;
- odore: profumo intenso, etereo;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

3) "Oltrepò Pavese" Rosato:

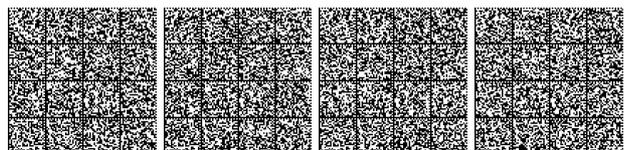
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;



- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- 4) “Oltrepò Pavese” Rosato frizzante:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
 - odore: leggermente vinoso, caratteristico;
 - sapore: vivace, asciutto, armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- 5) “Oltrepò Pavese” Bianco:
- colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
 - odore: intenso, caratteristico;
 - sapore: asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico;
 - titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- 6) “Oltrepò Pavese” Barbera:
- colore: rosso rubino intenso, limpido, brillante;
 - odore: vinoso, dopo invecchiamento, profumo caratteristico;
 - sapore: sapido, di corpo, leggermente tannico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- 7) “Oltrepò Pavese” Barbera frizzante:
- colore: rosso rubino intenso, limpido, brillante;
 - odore: vinoso, profumo caratteristico;
 - sapore: sapido, di corpo;
 - spuma: vivace, evanescente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 10,50% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- 8) “Oltrepò Pavese” Barbera riserva:
- colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati;
 - odore: vinoso, profumo caratteristico;
 - sapore: sapido, di corpo;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- 9) “Oltrepò Pavese” Riesling:
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
 - odore: caratteristico, gradevole;
 - sapore: fresco, gradevole;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 10) “Oltrepò Pavese” Riesling frizzante:
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
 - odore: caratteristico, gradevole;
 - sapore: fresco, gradevole intenso;
 - spuma: vivace, evanescente;



- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 11) "Oltrepò Pavese" Riesling spumante:
- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
 - odore: caratteristico, gradevole;
 - sapore: fresco, gradevole e intenso;
 - spuma: fine e persistente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 12) "Oltrepò Pavese" Riesling riserva:
- colore: giallo oro con riflessi che possono tendere all'ambrato;
 - odore: caratteristico, gradevole;
 - sapore: fresco, gradevole;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
- 13) "Oltrepò Pavese" Riesling superiore:
- colore: giallo oro con riflessi che possono tendere all'ambrato;
 - odore: caratteristico, gradevole;
 - sapore: fresco, gradevole;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
- 14) "Oltrepò Pavese" Cortese:
- colore: giallo paglierino chiaro;
 - odore: vinoso, caratteristico;
 - sapore: morbido, fresco, piacevole;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 15) "Oltrepò Pavese" Cortese frizzante:
- colore: giallo paglierino chiaro;
 - odore: vinoso, caratteristico;
 - sapore: morbido, fresco;
 - spuma: vivace, evanescente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno 10,00% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 16) "Oltrepò Pavese" Cortese spumante:
- colore: giallo paglierino chiaro;
 - odore: vinoso, caratteristico;
 - sapore: morbido, fresco, piacevole;
 - spuma: fine e persistente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 17) "Oltrepò Pavese" Moscato:
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
 - odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;



- sapore: dolce, gradevole, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 4,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Il vino a Denominazione di Origine Oltrepò Pavese Moscato all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, non superiore a 1,7 bar.

18) "Oltrepò Pavese" Moscato frizzante

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 7,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

19) "Oltrepò Pavese" Moscato spumante dolce:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: dolce, gradevole;
- spuma: fine persistente e dorata;
- titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11% di cui almeno 6,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

20) "Oltrepò Pavese" Moscato passito:

- colore: giallo dorato o leggermente ambrato;
- odore: aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: dolce, armonico, pieno e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo 15,00% vol di cui almeno svolto 12% vol;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.

21) "Oltrepò Pavese" Moscato liquoroso:

- colore: giallo dorato o leggermente ambrato;
- odore: aromatico intenso;
- sapore: vellutato, secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

22) "Oltrepò Pavese" Malvasia:

- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso;
- sapore: secco, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

23) "Oltrepò Pavese" Malvasia frizzante:

- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, caratteristico, intenso;



- sapore: gradevole, morbido;
 - spuma: vivace, evanescente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 7,00% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 24) "Oltrepò Pavese" Malvasia spumante:
- colore: giallo paglierino;
 - odore: aromatico, caratteristico, intenso;
 - spuma: fine e persistente;
 - sapore: secco, amabile, dolce;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 6,0% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 25) "Oltrepò Pavese" Pinot nero (vinificato in bianco):
- colore: giallo paglierino, verdognolo;
 - odore: caratteristico;
 - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 26) "Oltrepò Pavese" Pinot nero (vinificato in bianco) frizzante:
- colore: giallo paglierino, verdognolo chiarissimo;
 - odore: caratteristico;
 - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole e vivace;
 - spuma: vivace, evanescente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 27) "Oltrepò Pavese" Pinot nero (vinificato in bianco) spumante:
- colore: giallo paglierino, verdognolo chiarissimo;
 - odore: caratteristico;
 - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
 - spuma: fine e persistente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 28) "Oltrepò Pavese" Pinot nero rosato:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
 - odore: caratteristico;
 - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- 29) "Oltrepò Pavese" Pinot nero frizzante:
- colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
 - odore: caratteristico;
 - sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole, e vivace;
 - spuma: vivace, evanescente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; di cui almeno 10,0% effettivo;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



30) "Oltrepò Pavese" Pinot nero spumante rosato:

- colore rosato, tendente al cerasuolo tenue;
- odore: caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

31) "Oltrepò Pavese" Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

32) "Oltrepò Pavese" Chardonnay frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole, vivace;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, di cui almeno 10,00% effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

33) "Oltrepò Pavese" Chardonnay spumante:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: caratteristico con vena aromatica;
- sapore: fresco, intenso, sapido, gradevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

34) "Oltrepò Pavese" Sauvignon:

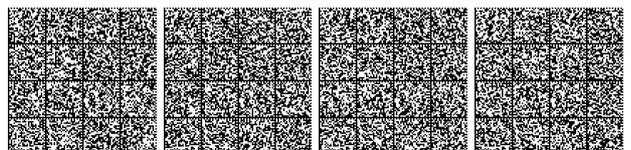
- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco e piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

35) "Oltrepò Pavese" Sauvignon spumante:

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco e piacevole;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

36) "Oltrepò Pavese" Cabernet Sauvignon:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: leggermente erbaceo, caratteristico;
- sapore: armonico, pieno, lievemente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;



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

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare per i vini di cui sopra i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7.

Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

7.1) Qualificazioni

Alla Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio, e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.2) Etichettatura

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini "Oltrepò Pavese" deve essere riportata l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva. Tale indicazione è facoltativa per le tipologie spumate, frizzante e liquoroso.

7.3) Caratteri e posizioni in etichetta

Le menzioni facoltative, escluse i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.

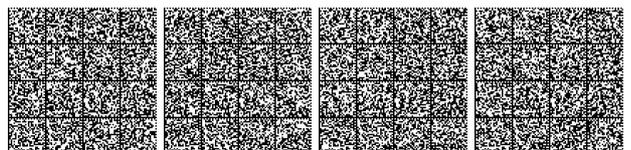
Nella tipologia "Oltrepò Pavese" Pinot nero spumante è consentito per la tipologia rosato l'uso in etichetta del termine rosé.

Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, la menzione specifica tradizionale "Denominazione di Origine Controllata" deve essere riportata immediatamente al di sotto della denominazione "Oltrepò Pavese".

Il nome di vitigno e le menzioni tradizionali o di colore previste dal presente disciplinare, per le relative tipologie, devono essere indicate nella designazione al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata".

7.4) Marchio collettivo

La Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" è contraddistinta obbligatoriamente dal un marchio collettivo espresso nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare, in abbinamento inscindibile con la denominazione. L'utilizzo del marchio collettivo è curato direttamente dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che deve distribuirlo anche ai non associati, alle medesime condizioni di utilizzo riservate ai propri associati.

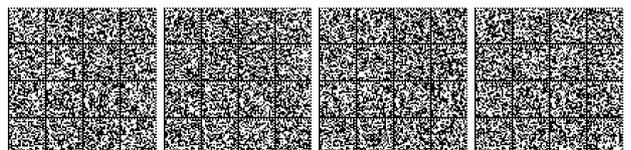


Articolo 8.**Confezionamento**

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Oltrepò Pavese" di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in contenitori di qualunque capacità previsti dalla legge, ad esclusione delle tipologie Bianco, Rosso, Rosso riserva, Barbera Riserva e Riesling riserva, che devono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro di forma tradizionale e di capacità non superiore a litri 5.

Per la tappatura dei vini spumanti é obbligatorio il tappo di sughero a fungo munito del tradizionale ancoraggio a gabbietta, ad eccezione dei recipienti di volume nominale uguale o inferiore a ml 200 per i quali sono consentite le chiusure ammesse dalla vigente normativa in materia.

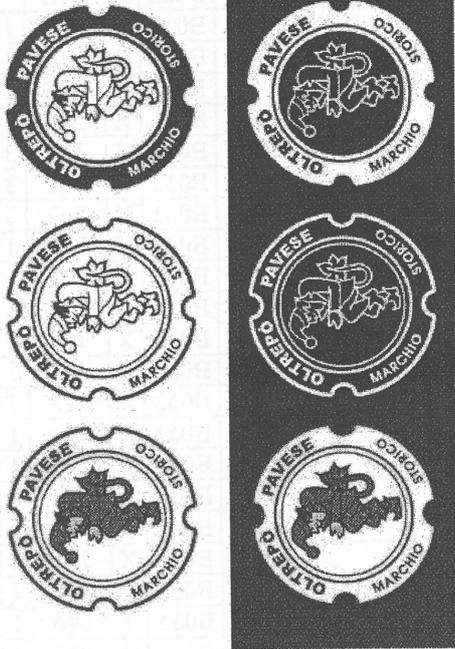
Inoltre per i vini spumanti a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali l'utilizzo dei contenitori di capacità di litri 6-9 e superiori.



Allegato 1



Presentazione marchio e sue applicazioni



A colori su nero

B/N su nero (1)

B/N su nero (2)

Allegato 2



Riduzione

Allegato 3

Font
 ABA BLACK
 AVANT GARDE



	NERO	C 0	M 0	Y 0	K 100
	GRIGIO	C 10	M 10	Y 10	K 90
	GRIGIO	C 30	M 30	Y 30	K 70
	GRIGIO	C 50	M 50	Y 50	K 50

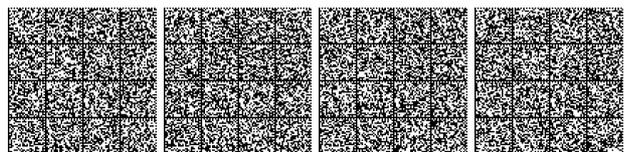
Tabella colori in versione CMYK

Allegato 4



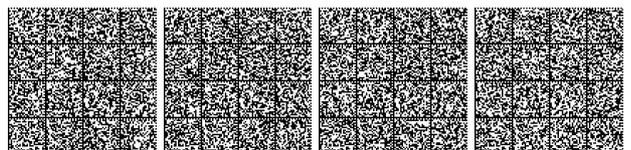
Declinazioni particolari.

Versione oro. La presente declinazione è valida per la riproduzione in oro. Utilizzabile su capsule di colore scuro, carta intestata, biglietti da visita, ecc...
 (Vedere esempio a destra)



Allegato A

	Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
OLTREPO' PAVESE BIANCO	B077	X	888	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE ROSSO	B077	X	999	2	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE ROSSO RISERVA	B077	X	999	2	A	X	A	1	X	
OLTREPO' PAVESE ROSATO	B077	X	999	3	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE ROSATO FRIZZANTE	B077	X	999	3	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE BARBERA	B077	X	019	2	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE BARBERA FRIZZANTE	B077	X	019	2	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE BARBERA RISERVA	B077	X	019	2	A	X	A	1	X	
OLTREPO' PAVESE CABERNET SAUVIGNON	B077	X	043	2	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE CHARDONNAY	B077	X	298	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE CHARDONNAY FRIZZANTE	B077	X	298	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE CHARDONNAY SPUMANTE	B077	X	298	1	X	X	B	0	X	
OLTREPO' PAVESE CORTESE	B077	X	069	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE CORTESE FRIZZANTE	B077	X	069	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE CORTESE SPUMANTE	B077	X	069	1	X	X	B	0	X	
OLTREPO' PAVESE MALVASIA	B077	X	131	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE MALVASIA FRIZZANTE	B077	X	131	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE MALVASIA SPUMANTE	B077	X	131	1	X	X	B	0	X	
OLTREPO' PAVESE MOSCATO	B077	X	153	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE MOSCATO FRIZZANTE	B077	X	153	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE MOSCATO LIQUOROSO DOLCE	B077	X	153	1	X	X	D	0	D	
OLTREPO' PAVESE MOSCATO LIQUOROSO DRY	B077	X	153	1	X	X	D	0	H	
OLTREPO' PAVESE MOSCATO PASSITO	B077	X	153	1	D	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE MOSCATO SPUMANTE	B077	X	153	1	X	X	B	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. BIANCO)	B077	X	195	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. BIANCO) FRIZZANTE	B077	X	195	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. BIANCO) SPUMANTE	B077	X	195	1	X	X	B	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. ROSATO)	B077	X	195	3	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. ROSATO) FRIZZANTE	B077	X	195	3	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. ROSATO) SPUMANTE	B077	X	195	3	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE RIESLING	B077	X	RIE	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE RIESLING FRIZZANTE	B077	X	RIE	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE RIESLING RISERVA	B077	X	RIE	1	A	X	A	1	X	
OLTREPO' PAVESE RIESLING SPUMANTE	B077	X	RIE	1	X	X	B	0	X	
OLTREPO' PAVESE RIESLING SUPERIORE	B077	X	RIE	1	B	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE SAUVIGNON	B077	X	221	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE SAUVIGNON SPUMANTE	B077	X	221	1	X	X	B	0	X	
<i>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti</i>										
OLTREPO' PAVESE BONARDA	B077	X	071	2	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE BONARDA FRIZZANTE	B077	X	071	2	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE BUTTAFUOCO	B077	X	999	2	T	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE BUTTAFUOCO FRIZZANTE	B077	X	999	2	T	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT GRIGIO (VINIF. BIANCO)	B077	X	194	1	X	X	A	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT GRIGIO (VINIF. BIANCO) FRIZZANTE	B077	X	194	1	X	X	C	0	X	
OLTREPO' PAVESE PINOT GRIGIO (VINIF. ROSATO)	B077	X	194	2	X	X	A	0	X	



OLTREPO' PAVESE PINOT GRIGIO (VINIF. ROSATO) FRIZZANTE	B077	X	194	1	X	X	C	0	X
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. ROSSO)	B077	X	195	2	X	X	A	0	X
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO (VINIF. ROSSO) FRIZZANTE	B077	X	195	2	X	X	C	0	X
OLTREPO' PAVESE RIESLING ITALICO	B077	X	209	1	X	X	A	0	X
OLTREPO' PAVESE RIESLING ITALICO FRIZZANTE	B077	X	209	1	X	X	C	0	X
OLTREPO' PAVESE RIESLING ITALICO SPUMANTE	B077	X	209	1	X	X	B	0	X
OLTREPO' PAVESE RIESLING RENANO	B077	X	210	1	X	X	A	0	X
OLTREPO' PAVESE RIESLING RENANO FRIZZANTE	B077	X	210	1	X	X	C	0	X
OLTREPO' PAVESE RIESLING RENANO SPUMANTE	B077	X	210	1	X	X	B	0	X
OLTREPO' PAVESE SANGUE DI GIUDA	B077	X	999	2	S	X	A	0	X
OLTREPO' PAVESE SANGUE DI GIUDA SPUMANTE	B077	X	999	3	X	X	B	0	X
OLTREPO' PAVESE SANGUE DI GIUDA FRIZZANTE	B077	X	999	2	S	X	C	0	X

10A09904

