

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Pinot nero dell'Oltrepò Pavese (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	24 Vittorio Veneto 27043 Broni (PV) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0385 250261
<i>Fax:</i>	+39 0385 54339
<i>e-mail:</i>	ufficio.tecnico@vinoltrepo.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Pinot nero dell'Oltrepò Pavese - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 3 08 2010

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Pinot nero dell'Oltrepò Pavese (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Pinot nero dell’Oltrepò Pavese”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; - acidità totale minima: 4,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino anche scarico con possibili sfumature aranciate; - odore: etereo, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, morbido o pieno con retrogusto amarognolo, ma armonico.

**“Pinot nero dell’Oltrepò Pavese” riserva**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; - acidità totale minima: 4,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 23 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso anche scarico con possibili riflessi aranciati;

- |                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- odore: etereo, gradevole, caratteristico;</li> <li>- sapore: secco, caldo, leggermente tannico.</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
-----------------------------------------------

#### b. Punto b)

Riserva
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

##### “Pinot nero dell’Oltrepò Pavese” riserva

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
La denominazione “Pinot nero dell’Oltrepò Pavese” 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, di cui almeno 6 in legno.	

#### b. Rese massime:

##### “Pinot nero dell’Oltrepò Pavese”

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ettaro: 12 tonnellate/ha; Resa vino/ettaro: 84 ettolitri/ha.

##### “Pinot nero dell’Oltrepò Pavese” riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ettaro: 12 tonnellate/ha; Resa vino/ettaro: 84 ettolitri/ha.

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino "Pinot nero dell'Oltrepò Pavese" 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 Ponso 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.

### a. Zona NUTS

ITC48	Pavia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST

IT	ITALIA
----	--------

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT NERO N.
---------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Pinot nero dell'Oltrepò Pavese*****Informazioni sulla zona geografica:*****1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico l'Oltrepò è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino.

Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due:

I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame

Composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica dell'Oltrepò presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Pinot nero e vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia, solo per un 5%; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità.

### *Informazioni sul prodotto:*

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOC Pinot nero dell'Oltrepò Pavese è riferita a un unico vino, anche nella tipologia riserva. Dal punto di vista analitico ed organolettico esso presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate; alla vista si presenta rosso rubino più o meno intenso con sfumature amaranto e un'unghia aranciata; al naso elegante, intenso, netto con sentori di marasca, ribes nero, bacche di bosco, funghi secchi, prugna matura e frutta macerata in alcol, speziato; in bocca vellutato, elegante, fruttato, molto equilibrato, di struttura medio buona, morbido, caldo, dotato di ottima persistenza aromatica, ricco di personalità, leggermente amarognolo.

### *Legame causale:*

Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, l'origine del moderno Pinot nero è la Francia, (anche se taluni ampelografi ipotizzano la presenza dei genotipi originari del Pinot già presenti, sulle colline oltrepadane, dal tempo dei romani e attendibili sono i riferimenti riconducibili all'Oltrepò Pavese che risalgono al 1500 ove si citano Pinolo, Pignolo gentile e Pignolo grappolato), da cui ci sono giunti intorno alla metà dell'800 i ceppi coltivati oggi, ma in Italia solo in Oltrepò Pavese il vitigno ha da sempre trovato il suo habitat ottimale.

I primi impianti si effettuano a Rocca de' Giorgi nel 1865 per opera del Conte Carlo Giorgi di Vistarino. Se il vitigno in oggetto si identifica storicamente per la produzione di uve finalizzate alla spumantizzazione, è pur vero che dagli anni cinquanta del secolo scorso qualche produttore ha intuito la possibilità di poter vinificare anche in rosso tali uve. Il primo ad ottenere eccellenti risultati qualitativi è stato il Dr. Carlo Dezza di Montecalvo Versiggia emulato, a breve, dalla Dr.ssa Giuseppina Quaroni di Montù Beccaria.

Il vino Pinot nero vinificato in rosso è sempre stato una tipologia della DOC Oltrepò Pavese, sin dalla nascita di questa, avvenuta nel 1970. nel 2010 con decreto Ministeriale del 3 agosto (pubblicato in Gazzetta Ufficiale) esso si è elevato a Denominazione di origine Controllata autonoma con il nome di Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, che sottolinea il profondo legame con il territorio da cui nasce.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**