

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA <<VALTELLINA>>

Articolo 1

La denominazione di origine controllata <<Valtellina>> è riservata al vino rosso, anche nella tipologia <<Sforzato>> o <<Sfurzàt>>, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata <<Valtellina>> devono essere ottenuti da uve del vitigno Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca.
Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sondrio fino ad un massimo del 20%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Valtellina>> comprende:
in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi;
in territorio del comune di Piateda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda;
in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiore a 4.000 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 10 tonnellate.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>> 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.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>> devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,0% vol.; quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>>, <<Sforzato>> o <<Sfurzat>> devono assicurare, dopo l'appassimento, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,0% vol.

La regione Lombardia, annualmente, prima della vendemmia, sentite le organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire con decreto un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Sondrio.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento del vino <<Valtellina>> 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.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni potranno essere autorizzate dal Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Lombardia, per l'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio, a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di aver effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

E' in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole autorizzare l'esportazione verso la Confederazione elvetica di determinate partite di vino <<Valtellina>> che non abbiano ancora subito, in tutto o in parte, il periodo di invecchiamento previsto per detto vino, dandone comunicazione al Comitato predetto, a condizione che l'invecchiamento venga effettuato o completato, nella zona di frontiera del territorio svizzero, di cui alla Convenzione del 2 luglio 1953 fra l'Italia e la Confederazione elvetica e successive variazioni.

E' consentita la dizione <<Sforzato>> o <<Sfurzàt>> al vino di denominazione di origine controllata <<Valtellina>> ottenuto da uve prodotte nella zona di cui all'art.3, sottoposte ad appassimento, la cui detenzione e la cui vinificazione siano state preventivamente segnalate all'Ufficio repressione frodi competente per territorio.

La pigiatura delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine <<Valtellina>>, <<Sforzato>> o <<Sfurzat>> sia in periodo vendemmiale che dopo tale periodo deve essere effettuata sotto controllo dell'organismo di cui sopra.

Non è consentita per la tipologia <<Sforzato>> o <<Sfurzàt>> la pratica dell'arricchimento.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per il vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>>.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>> può essere immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento e di affinamento di sei mesi, effettuato eventualmente anche in legno.

Il vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>>, <<Sforzato>> o <<Sfurzàt>> può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di ventiquattro mesi, effettuato eventualmente anche in legno.

I periodi di invecchiamento e di affinamento sopra riportati decorrono dal 1° dicembre successivo alla vendemmia.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata <<Valtellina>> all'atto della sua immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, con eventuali riflessi granato;

odore: delicato, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto e leggermente tannico, con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata <<Valtellina>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore" 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.

E' consentito, in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, poderi, tenute, tenimenti, cascine e similari, nonché della sottospecificazione geografica "costa" e di altri sinonimi di uso locale, costituite da aree, località, mappali, inclusi nelle zone delimitate nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino oggetto del presente disciplinare di produzione deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie in cui viene confezionato i vini predetti devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta" di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero, ma comunque di capacità consentita dalle vigenti leggi, non inferiore a 0,375 e non superiore a 5 litri.

Il confezionamento e la presentazione del vino predetto deve avvenire in conformità alle disposizioni di cui al decreto ministeriale 7 luglio 1993, modificato con decreto ministeriale 10 maggio 1995.

Il vino oggetto del presente disciplinare, anche se imbottigliato nel territorio della Confederazione elvetica, dovrà sempre riportare in etichetta la denominazione di origine controllata <<Valtellina>> in lingua italiana.

Il vino oggetto del presente disciplinare, ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, anche se lo stesso è effettuato in territorio svizzero, e comunque sempre prima della sua commercializzazione deve essere sottoposto agli esami organolettici da parte dell'apposita commissione istituita presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Sondrio, secondo le disposizioni impartite dal Ministero per le politiche agricole.