

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «PORNASSIO» O «ORMEASCO DI PORNASSIO»

Art. 1.

Denominazioni e vini

La denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, sciac-tra', rosso superiore, passito e passito liquoroso.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini rossi e «sciac-tra» a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti di vitigno Ormeasco o Dolcetto aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Ormeasco o Dolcetto percentualmente non inferiore al 95%. Per il complessivo rimanente possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, da soli o congiuntamente, comunque inseriti nella classificazione dei raccomandati ed autorizzati della provincia di Imperia.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» ricade nella provincia di Imperia. Comprende i terreni vocati alla qualita' dell'intero territorio dei comuni di Aquila d'Arroscia, Armo, Borghetto d'Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Ranzo, Rezzo, Pieve di Teco, Vessalico e, per il solo versante tirrenico, il territorio dei comuni di Mendatica, Cosio d'Arroscia e Pornassio in Valle Arroscia; l'intero territorio del comune di Molini di Triora in Valle Argentina ed il versante orograficamente ricadente in Valle Arroscia del comune di Cesio.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente - Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.

I vigneti devono essere ubicati in terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di che trattasi. Sono da escludere i terreni di sfavorevole giacitura ed esposizione.

4.2. Densita' dell'impianto - Per i nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 4.500 in coltura specializzata.

4.3. Forme di allevamento e sesti di impianto - I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli tradizionali della zona: in particolare e' raccomandata la spalliera semplice ed autorizzata la pergola a tetto orizzontale.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

La regione puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Sistemi di potatura - La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere di tipo misto.

4.5. Irrigazione, forzatura - E' vietata ogni forma di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6. Resa a ettaro e gradazione minima naturale - La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

| Tipologia | Produzione uva ton/ettaro | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol |
|---------------------------------------|------------------------------|---|
| Pornassio od Ormeasco di Pornassio | 19,0 | 11,0 |
| Superiore | 18,1 | 112,0 |
| Sciac-tra' | 19,0 | 110,5 |
| Passito | 19,0 | 116,5 |
| Passito liquoroso | 19,0 | 118,0 |

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Per le tipologie «Passito» e «Passito liquoroso» il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di cui sopra deve intendersi dopo la fase di appassimento.

Art. 5. Norme per la vinificazione

5.1. Zona di vinificazione - Le operazioni di vinificazione, ivi compresi, l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio, l'arricchimento del grado alcolico, l'alcolizzazione dei vini liquorosi, l'appassimento delle uve devono essere effettuate nel territorio dei comuni di cui all'art. 3.

Il Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la Regione Liguria ed in deroga a quanto sopra disposto, può consentire che le operazioni di vinificazione siano effettuate all'interno della zona delimitata dal disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera Ligure di Ponente», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, ad operatori che, su specifica richiesta, dimostrino di aver rivendicato tale operazione nelle ultime due campagne viticole antecedenti alla data di approvazione del presente disciplinare.

5.2. Zona di imbottigliamento - L'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» deve avvenire all'interno della zona delimitata dal disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera Ligure di Ponente», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988.

5.3. Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto - Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 e' consentito destinare una parte delle uve di tale vigneto alla produzione delle tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio», e le relative tipologie «Superiore», «Sciac-tra», «Passito», «Passito liquoroso», purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.4. Arricchimenti e colmature - E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o comunque con le tecnologie consentite dalla normativa in vigore.

5.5. Elaborazioni - Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» deve essere ottenuta soltanto con le pratiche enologiche tradizionali della zona, atte a conferire al vino le peculiari caratteristiche.

La tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Superiore» prevede la vinificazione delle uve che assicurino una gradazione alcolica minima naturale di gradi 12.

La tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Sciac-tra» prevede la vinificazione delle uve con un limitato contatto del mosto con le parti solide onde assicurare la caratteristica del colore di cui al successivo articolo.

Le tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Passito» e «Passito liquoroso», devono essere ottenute utilizzando uve prodotte da vitigno Ormeasco o Dolcetto nella zona delimitata dal presente disciplinare, che devono essere state appassite naturalmente sulla pianta, su graticci od in locali idonei, con esclusione dell'aria riscaldata artificialmente, anche con deumidificatori; le uve dovranno presentare un tenore zuccherino minimo di 260 g/l.

5.6. Resa uva/vino e vino/ettaro - La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini sono le seguenti:

| Tipologia | Resa uva/vino | Prod. mass. Vino/ha |
|---|---------------|---------------------|
| Pornassio - Ormeasco di Pornassio | 170% | 163/hl |
| Pornassio - Ormeasco di Pornassio superiore | 170% | 163/hl |
| Pornassio Ormeasco di Pornassio Sciac-tra' | 170% | 163/hl |
| Pornassio-Ormeasco di Pornassio Passito | 150% | 145/hl |
| Pornassio - Ormeasco di Pornassio Passito liquoroso | 150% | 145/hl |

Qualora la resa uva vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita. La Regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia puo', in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione al Ministero per le politiche agricole e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

5.7. Invecchiamento - I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento: per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» e «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Sciac-tra» l'immissione al consumo non puo' essere effettuata prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Superiore» l'immissione al consumo non puo' essere effettuata prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Passito» la durata di invecchiamento e' di 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Passito liquoroso» la durata di invecchiamento e' di 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per le tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Superiore» e «Passito» e' previsto, in questo periodo, un affinamento in botti di rovere o castagno per almeno quattro mesi.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio»:

colore: rosso rubino vivo;

odore: persistente, vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, di medio corpo, con vena amarognola;

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

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Sciac-tra':

colore: rosato, corallo;

odore: vinoso, di profumo delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Superiore:

colore: rosso rubino vivo;

odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;

sapore: secco, persistente con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Passito:

colore: rosso rubino piu' o meno carico tendente al granato;

odore: intenso, persistente;

sapore: dolce, pieno, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 15,00% vol. effettivi.

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo 23 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Passito liquoroso:

colore: rosso granato piu' o meno intenso;

odore: intenso, molto persistente;

sapore: dolce sapido, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol. di cui 16,00% vol. effettivi;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione delle origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

Qualificazioni - Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «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.

Menzioni facoltative - Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varieta' di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Localita' - E' consentito il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unita' amministrative o frazioni, aree, zone, localita' dalle quali provengono le uve, soltanto in conformita' alla vigente normativa in materia.

Caratteri e posizione in etichetta - Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piu' grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive.

Tipo merceologico - L'indicazione della categoria merceologica, quale «Liquoroso», «Passito», «Superiore» e' obbligatoria.

Annata - L'indicazione dell'annata di produzione e' obbligatoria per le tipologie «Pomassio» od «Ormeasco di Pomassio» con le menzioni «Superiore», «Passito», «Passito liquoroso».

Art. 8. Confezionamento

Volumi nominali - I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 3 litri.

Tappatura e recipienti - Per la tappatura dei vini liquorosi si applicano le norme vigenti in via generale per i rispettivi settori. Per gli altri vini e' obbligatorio il tappo di sughero o altri materiali consentiti dalla legge.
Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.