

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata “Lessona”.**

LESSONA	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Lessona"
<p>D.P.R. 3 dicembre 1975. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Lessona» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 1. -La denominazione di origine controllata «Lessona» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. -Il vino «Lessona» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Nebbiolo (Spanna). Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Bonarda fino ad un massimo del 25 %.</p> <p>Art. 3. -La zona di produzione del vino "Lessona" comprende l'intero territorio del comune di Lessona.</p> <p>Art. 4. -Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Lessona» debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i terreni collinari di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione del fondo valle e dei terreni umidi.</p> <p>I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Lessona» non deve essere superiore a q.li 80 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 10% il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Art. 5. -Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorie debbono essere effettuate nel territorio amministrativo del comune di Lessona. Le uve destinate alla vinificazione, sottoposte se necessario a preventiva cernita e leggero appassimento, debbono assicurare al vino una gradazione alcolica minima naturale di gradi 11,5. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Il vino «Lessona» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni, di cui almeno uno in fusti in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 10 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>La denominazione di origine controllata «Lessona» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie :</p> <p>vino rosso "Lessona"; vino rosso "Lessona Riserva"</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica. I vini «Lessona» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:</p> <p>Nebbiolo (Spanna) dal 85% al 100%.</p> <p>Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda novarese) fino ad un massimo del 15 %.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>La zona di produzione dei vini "Lessona" comprende l'intero territorio del comune di Lessona.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Lessona» debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> -terreni: sabbiosi, limosi, argillosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.; -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve; -densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; - è vietata ogni pratica di forzatura. <p>3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono</p>

<p>Art. 6. -Il vino "Lessona" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: ROSSO granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento; asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12; acidità totale minima: 5,50 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille. E' facoltà del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p>Art. 7. -Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», "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 l'acquirente. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone, località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino «Lessona» può figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, della annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. -Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Lessona" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva Kg/ha</th> <th>Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona"</td> <td>8.000</td> <td>11,50% Vol.</td> </tr> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>7.200</td> <td>12,00% Vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessona Riserva " con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 7.200.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Lessona Riserva " che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% Vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Lessona Riserva " può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tal vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>4.300</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quarto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>5.000</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quinto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>5.750</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>al sesto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva "</td> <td>6.450</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessona" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p>	Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.	"Lessona"	8.000	11,50% Vol.	"Lessona Riserva"	7.200	12,00% Vol.	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva"	4.300	12,00 %	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva"	5.000	12,00 %	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva"	5.750	12,00 %	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva "	6.450	12,00 %
Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.																																
"Lessona"	8.000	11,50% Vol.																																
"Lessona Riserva"	7.200	12,00% Vol.																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva"	4.300	12,00 %																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva"	5.000	12,00 %																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva"	5.750	12,00 %																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva "	6.450	12,00 %																																

	<p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5. -Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorie del vino "Lessona" e "Lessona Riserva" devono essere effettuate nell'intero territorio del comune di Lessona. Tuttavia su indicazione del Consorzio di Tutela, tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche – anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio purchè situate nei seguenti Comuni della provincia di Biella : Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno; e nei seguenti Comuni della provincia di Vercelli : Roasio , Lozzolo .</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Lessona" deve essere effettuato all'interno della Regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">vini lt/ha</th> <th style="text-align: center;">resa uva/vino</th> <th style="text-align: center;">produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">"Lessona"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Lessona Riserva"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Relativamente al vino "Lessona Riserva" per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento</p>	vini lt/ha	resa uva/vino	produzione max di vino	"Lessona"	70%	5.600	"Lessona Riserva"	70%	5.000
vini lt/ha	resa uva/vino	produzione max di vino								
"Lessona"	70%	5.600								
"Lessona Riserva"	70%	5.000								

	<p>della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1" data-bbox="798 470 1372 649"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Durata Mesi</th> <th>di cui in legno</th> <th>Decorrenza dal 1 Novembre Dell'anno di raccolta delle uve</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona"</td> <td>22</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>46</td> <td>30</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="1" data-bbox="798 851 1372 1008"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona"</td> <td>1°Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>1°Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Lessona" più giovane a "Lessona" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini "Lessona" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione "Coste della Sesia" rosso e " Coste della Sesia Nebbiolo"</p> <p>8. I vini a Doc "Lessona" possono essere riclassificati, con la Denominazione di Origine Controllata "Coste della Sesia" rosso e "Coste della Sesia Nebbiolo" purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6. -Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. Il vino "Lessona" e " Lessona Riserva" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento; odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso; sapore: asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 12,00% Vol.; "Lessona Riserva " con indicazione di "vigna": 12,00 %vol.; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 22 g/l</p> <p>2. E' facoltà del Ministro per le Politiche Agricole Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni</p>	Tipologia	Durata Mesi	di cui in legno	Decorrenza dal 1 Novembre Dell'anno di raccolta delle uve	"Lessona"	22	12		"Lessona Riserva"	46	30		Tipologia	Data	"Lessona"	1°Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva	"Lessona Riserva"	1°Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva
Tipologia	Durata Mesi	di cui in legno	Decorrenza dal 1 Novembre Dell'anno di raccolta delle uve																
"Lessona"	22	12																	
"Lessona Riserva"	46	30																	
Tipologia	Data																		
"Lessona"	1°Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva																		
"Lessona Riserva"	1°Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva																		

	<p>Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7. -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Lessona" e " Lessona Riserva " è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Lessona" e " Lessona Riserva " , è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e che non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Lessona Riserva " , la denominazione di origine può essere accompagnata della menzione "vigna" purché: -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Lessona Riserva " , intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Lessona" e " Lessona Riserva " , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Articolo 8 -Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino di cui all'Art. 2 per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 37,5 Cl , con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. e della Dama e non superiore a 1.500 Cl.</p> <p>2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p>
--	---