

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 “Coste della Sesia”.**

## COSTE DELLA SESIA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COSTE DELLA SESIA"

### Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» senza alcuna specificazione è riservata:

ai vini rosso o rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale da almeno il 50% di uno dei seguenti vitigni: Nebbiolo, Bonarda, Vespolina, Croatina e Barbera

.Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici «raccomandati» o «autorizzati» per le province di Vercelli e Biella;

al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Erbaluce.

La denominazione «Coste della Sesia» seguita dalle seguenti specificazioni:

«Nebbiolo» o «Spanna», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Nebbiolo» o «Spanna» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» rispettivamente per le province di Vercelli e Biella;

«Vespolina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno Vespolina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» per le province di Vercelli e Biella;

«Bonarda» o «Uva rara», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Bonarda» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» rispettivamente per le province di Vercelli e Biella;

«Croatina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Croatina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» rispettivamente per le province di Vercelli e Biella.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Coste della Sesia" senz'altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vili D.O.C.G. Gattinara e D.O.C. Lessona e Bramaterra.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» con la specificazione «Nebbiolo» o «Spanna» i vigneti iscritti all'albo dei vini a D.O.C.G. Gattinara.

## PROPOSTA DI MODIFICA del DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Coste della Sesia"

### Art. 1. Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

vini rossi:

"Coste della Sesia rosso"

"Coste della Sesia" Nebbiolo o Spanna

"Coste della Sesia" Croatina

"Coste della Sesia" Vespolina

vino bianco:

"Coste della Sesia bianco"

"Coste della Sesia Erbaluce"

vino rosato:

"Coste della Sesia" Rosato

### Art. 2. Base ampelografica.

1. La tipologia "Coste della Sesia rosso" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il :

40% da nebbiolo (spanna)

20% da Vespolina e/o Uva rara e/o Croatina e/o Barbera da soli o congiuntamente ;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40%

La tipologia "Coste della Sesia" bianco è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il 50% del vitigno erbaluce e per il restante 50% da altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

La tipologia "Coste della Sesia Rosato" è riservata al vino rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il :

40% da Nebbiolo (spanna)

20% Vespolina e/o Uva rara e/o Croatina e/o Barbera da soli o congiuntamente ;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa non aromatici , idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40%

2. La denominazione «Coste della Sesia» seguita dalle seguenti specificazioni:

«Nebbiolo» o «Spanna», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Nebbiolo» o «Spanna» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

«Vespolina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno Vespolina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.;

«Croatina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Croatina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

«Erbaluce» è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Erbaluce» per almeno l'85% , possono concorrere per la restante parte altri vitigni non aromatici idonei alla

**Art. 3.**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la D.O.C. «Coste della Sesia» senza alcuna specificazione e «Coste della Sesia» seguita dalle specificazioni «Nebbiolo» o «Spanna», «Vespolina», «Bonarda» o «Uva rara», «Croatina» comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:

provincia di Vercelli: Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia;  
 provincia di Biella: Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese.

**Art. 4.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e/o comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime 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 essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Titolo alcolometrico	Resa tonn. /ha
«Coste della Sesia» rosso	10	11
«Coste della Sesia» rosato	10	11
«Coste della Sesia» bianco	9.5	11
«Coste della Sesia» Nebbiolo o Spanna	10.5	9.5
«Coste della Sesia» Croatina	10	11
«Coste della Sesia» Bonarda o Uva rara	10	10
«Coste della Sesia» Vespolina	10	10

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» 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.

**coltivazione nella Regione Piemonte.**

**Art. 3. Zona di produzione delle uve.**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la D.O.C. «Coste della Sesia» senza alcuna specificazione e «Coste della Sesia» seguita dalle Specificazioni Erbaluce, Nebbiolo (Spanna), Vespolina, Croatina comprende l'intero territorio dei seguenti comuni di :

Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;  
 Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

**Art. 4. Norme per la viticoltura.**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Coste della Sesia" devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 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 dei vini. 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 2.500;
- 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;
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime 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 essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva Kg./ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Coste della Sesia» rosso	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» rosato	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» bianco	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» Erbaluce	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» Nebbiolo(Spanna)	9.000	11.50%
«Coste della Sesia» Croatina	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» Vespolina	10.000	11,00%

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Coste della Sesia " Erbaluce" , "Croatina" , "Vespolina" , con menzione aggiuntiva " Vigna " seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 9.000 .

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Coste della Sesia " Nebbiolo (Spanna) , con menzione aggiuntiva " Vigna " seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 8.100.

Le uve destinate alla produzione del vino "Coste della Sesia" per le tipologie Erbaluce, Croatina, Vespolina, ,

che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% Vol.

Le uve destinate alla produzione del vino "Coste della Sesia" Nebbiolo (Spanna) che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% Vol.

La denominazione di origine controllata "Coste della Sesia, , Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, Erbaluce , possono essere accompagnate dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tali vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 7 anni.

Se l'età dei vigneti è inferiore, la produzione di uva per ettaro ammessa è pari :

Al Terzo anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	5.400	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	4.850	12,00%
Coste della Sesia Croatina	5.400	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	5.400	11,50%

Al quarto anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	6.300	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	5.650	12,00%
Coste della Sesia Croatina	6.300	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	6.300	11,50%

Al quinto anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	7.200	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	6.450	12,00%
Coste della Sesia Croatina	7.200	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	7.200	11,50%

Al sesto anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	8.100	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	7.250	12,00%
Coste della Sesia Croatina	8.100	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	8.100	11,50%

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" 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.

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.

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

**Art. 5.**

**Vinificazione**

Le operazioni di vinificazione ed eventuale invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dall'art 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Vercelli e Biella

Sono consentite le operazioni di vinificazione e invecchiamento anche a coloro che già sono in possesso dell'autorizzazione di cui al comma 3, art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 «Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Gattinara ed approvazione del relativo disciplinare di produzione».

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, nonché l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% , l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata ; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

**Art. 6.**

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Coste della Sesia» rosso.-

rubino intenso tendente all'aranciato se invecchiato;

fine, intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 19 per mille.

"Coste della Sesia" rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato con fragranza caratteristica;

sapore: asciutto armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 ;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

"Coste della Sesia" bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine, intenso;

sapore: secco, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 ;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

"Coste della Sesia" Nebbiolo o Spanna :

colore: granata tendente all'aranciata se invecchiato;

odore intenso, caratteristico; - sapore: secco, di buon corpo, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 20 per mille.

"Coste della Sesia" Bonarda o Uva rara:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fine, intenso, persistente;

sapore: sapido, equilibrato, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 19 per mille;

"Coste della Sesia" Croatina :

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.

**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.**

**Art. 5. Norme per la vinificazione.**

1. Le operazioni di vinificazione del vino "Coste della Sesia" devono essere effettuate nei comuni di cui all ' Art. 3 del presente Disciplinare.

2. Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

**3. Sono consentite le operazioni di vinificazione e invecchiamento anche a coloro che già sono in possesso dell'autorizzazione di cui al comma 3, art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 «Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Gattinara ed approvazione del relativo disciplinare di produzione».**

**4. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:**

Vini	resa produzione uva/vino	max di vino
"Coste della Sesia" bianco	70%	7.000
"Coste della Sesia " rosato	70%	7.000
"Coste della Sesia " Erbaluce	70%	7.000
"Coste della Sesia " rosso	70%	7.000
"Coste della Sesia" Nebbiolo o Spanna	70%	6.300
"Coste della Sesia" Croatina	70%	7.000
"Coste della Sesia" Vespolina	70%	7.000

**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.**

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

**5. 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 della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.**

**6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Coste della Sesia" più giovane a "Coste della Sesia" più vecchio o viceversa.**

**7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" a**

<p>colore: rosso vivo più o meno intenso;          odore: vinoso caratteristico intenso;          sapore: secco, equilibrato, di corpo;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ;          acidità totale minima: 5 per mille;          estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>«Coste dalla Sesia» Vespolina          colore: rosso di buon intensità;          odore: molto caratteristico, intenso;          sapore: secco, giustamente tannico, talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ;          acidità totale minima: 5 per mille;          estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>Art. 7.          Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 è 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 l'acquirente.          In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Coste della Sesia" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno o al colore.          La specificazione del vitigno o del colore deve essere altresì riportata con caratteri, per larghezza e per altezza, di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Coste della Sesia", seguito dal nome di vitigno. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.          Il vino "Coste della Sesia" rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello" secondo la vigente normativa per i vini "novelli",          I vini di cui all'art. 2, qualora confezionati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionale delle capacità di litri 0.375, litri 0.75 e litri 1.5. Le bottiglie di cui trattasi debbono essere chiuse con tappo di sughero.          Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.</p>	<p>condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica. Per i vini "Coste della Sesia" la scelta vendemmiale è altresì consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la Denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie rosso e bianco.</p> <p>8. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" i vini, interamente compresi nella zona zone di produzione di cui all'art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.          I vini "Coste della Sesia" possono essere altresì riclassificati verso la Denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie Rosso e bianco, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo Disciplinare</p> <p>Art. 6. Caratteristiche al consumo.          1. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:  <b>«Coste della Sesia rosso»:</b>          colore: rubino intenso tendente all'aranciato se invecchiato; odore: fine, intenso, caratteristico;          sapore: asciutto, armonico, tipico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% Vol.;          acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico;          estratto secco netto minimo: 19 <i>g/l</i>.</p> <p><b>"Coste della Sesia" rosato:</b>          colore: rosa più o meno intenso;          odore: delicato con fragranza caratteristica;          sapore: asciutto armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;          acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico;          estratto secco netto minimo: 16 <i>g/l</i>.</p> <p><b>"Coste della Sesia bianco":</b>          colore: giallo paglierino più o meno intenso;          odore: caratteristico, fine, intenso;          sapore: secco, armonico, caratteristico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;          acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico;          estratto secco netto minimo: 16 <i>g/l</i>.</p> <p><b>"Coste della Sesia" Nebbiolo (Spanna):</b>          colore: granata tendente all'aranciato se invecchiato;          odore intenso, caratteristico;          sapore: secco, di buon corpo, caratteristico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.;          "Coste della Sesia" Nebbiolo (Spanna) con menzione "vigna" 12.00 % Vol.;          acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico;          estratto secco netto minimo: 20 <i>g/l</i>.</p> <p><b>"Coste della Sesia" Croatina:</b>          colore: rosso vivo più o meno intenso;          odore: vinoso caratteristico intenso;          sapore: secco, equilibrato, di corpo;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;          "Coste della Sesia" Croatina con menzione "vigna 11.50% Vol.;          acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico;          estratto secco netto minimo: 19 <i>g/l</i>.</p> <p><b>«Coste dalla Sesia» Vespolina</b>          colore: rosso di buon intensità;          odore: molto caratteristico, intenso;          sapore: secco, giustamente tannico, talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p>
--	--

	<p><b>“Coste della Sesia” Vespolina con menzione “Vigna” 11.50% Vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico ;</b>  <b>estratto secco netto minimo: 19 g/l.</b></p> <p><b>“Coste della Sesia” Erbaluce</b>  <b>colore: giallo paglierino più o meno intenso;</b>  <b>odore: caratteristico , fine , intenso;</b>  <b>sapore: secco , armonico , caratteristico;</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:11 ,00% vol.;</b>  <b>“Coste della Sesia” Erbaluce con menzione “vigna” 11.50% Vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;</b>  <b>estratto secco netto minimo: 16 g/l.</b></p> <p>2. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole -Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazione di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p><b>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione.</b></p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p><b>3. Nella designazione del vino "Coste della Sesia Nebbiolo (spanna) , Croatina , Vespolina e Erbaluce la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;</li> <li>-tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni;</li> <li>-tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;</li> <li>-coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Coste della Sesia", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</li> <li>-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;</li> <li>-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.</li> </ul> <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini "Coste della Sesia", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p><b>5. in sede di designazione la denominazione “Coste della Sesia” dovrà precedere in etichetta l’indicazione del Vitigno o la specificazione Bianco o Rosso; inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori , per la larghezza e per l’altezza a quelli utilizzati per indicare la Denominazione “Coste della Sesia”</b></p>
--	--

	<p><b>Art. 8 Confezionamento.</b></p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i Vini "Coste della Sesia" per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. <b>e non superiori ai 500 cl.</b></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> <p><b>3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Coste della Sesia" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità non inferiori a 18.7 Cl e non superiori ai 500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200Cl.</b></p>
--	--