

Direzione Agricoltura

Settore Sviluppo delle Produzioni Vegetali

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C.G. GAVI.**

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C.G. GAVI pervenuta dal Consorzio Tutela del Gavi – come previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 16 dicembre 2010 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010.

Allegato

**PROPOSTA DI MODIFICA ART. 6 DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOCG GAVI**

Disciplinare approvato con DM 14 ottobre 2010	Proposta di modifica del Disciplinare
<p align="center"><b>Articolo 1 denominazione e vini</b></p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", già riconosciuta come denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, é riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Tali vini sono i seguenti:</p> <p>"Gavi" o "Cortese di Gavi" tranquillo;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" frizzante;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" spumante;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva Spumante metodo classico.</p> <p align="center"><b>Articolo 2 base ampelografica</b></p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" con la specificazione "tranquillo", frizzante", "spumante" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese.</p> <p align="center"><b>Articolo 3 zona di produzione delle uve</b></p> <p>La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", di cui all'art. 1, e' così delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Egidio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Egidio Raggio sino all'incrocio con la strada statale n. 35-bis. Seguendo la strada statale n. 35-bis verso Serravalle Scrivia attraversa l'abitato Serravalle Scrivia sino al bivio con la provinciale Gavi- Serravalle Scrivia, quindi percorrendo detta strada provinciale raggiunge la galleria nei pressi della cascina Grilla. Dalla galleria in località cascina Grilla, il comprensorio è delimitato dallo spartiacque sino al limite dei confini tra i comuni di Gavi e Arquata Scrivia. Quindi la linea di delimitazione segue i confini esterni dei comuni di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, includendo nella zona di produzione l'intero territorio di detti comuni. Seguendo il confine tra i comuni di S. Cristoforo e Castelletto d'Orba, la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba, sino a raggiungere il confine di Capriata d'Orba. Segue quindi il</p>	<p align="center"><b>Articolo 1 denominazione e vini</b></p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", già riconosciuta come denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, é riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Tali vini sono i seguenti:</p> <p>"Gavi" o "Cortese di Gavi" tranquillo;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" frizzante;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" spumante;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva;  "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva Spumante metodo classico.</p> <p align="center"><b>Articolo 2 base ampelografica</b></p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" con la specificazione "tranquillo", frizzante", "spumante" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese.</p> <p align="center"><b>Articolo 3 zona di produzione delle uve</b></p> <p>La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", di cui all'art. 1, e' così delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Egidio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Egidio Raggio sino all'incrocio con la strada statale n. 35-bis. Seguendo la strada statale n. 35-bis verso Serravalle Scrivia attraversa l'abitato Serravalle Scrivia sino al bivio con la provinciale Gavi- Serravalle Scrivia, quindi percorrendo detta strada provinciale raggiunge la galleria nei pressi della cascina Grilla. Dalla galleria in località cascina Grilla, il comprensorio è delimitato dallo spartiacque sino al limite dei confini tra i comuni di Gavi e Arquata Scrivia. Quindi la linea di delimitazione segue i confini esterni dei comuni di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, includendo nella zona di produzione l'intero territorio di detti comuni. Seguendo il confine tra i comuni di S. Cristoforo e Castelletto d'Orba, la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba, sino a raggiungere il confine di Capriata d'Orba. Segue quindi il</p>

confine tra i comuni di Capriata d'Orba e Castelletto d'Orba ad incontrare nuovamente la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba. Percorrendo detta strada la linea di delimitazione raggiunge il bivio per Francavilla Bisio e proseguendo per la strada Capriata d'Orba-Francavilla raggiunge l'abitato di Francavilla Bisio. Segue un breve tratto della strada Francavilla Bisio-Basaluzzo sino al bivio con la strada per Pasturana in località Madonnetta. Segue detta strada, verso Pasturana, fino al ponte sul Rio Riasco; segue il corso di detto Rio, verso monte, sino a raggiungere il ponte sulla strada Tassarolo-Novì Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novì Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novì Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Egidio Raggio nell'abitato di Novì Ligure.

#### **Articolo 4 norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura calcarea-argillosa-marnosa, con esclusione delle giaciture pianeggianti ed umide di fondovalle. I sestì di impianto, le forme di allevamento ed il sistema di potatura nei nuovi impianti devono essere quelli tradizionali, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300. La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "tranquillo", "frizzante", "spumante" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; per le tipologie di cui sopra che utilizzino la menzione "vigna" la resa massima di uva per ettaro dei vigneti non deve essere superiore a 8,50 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" non deve essere superiore a 6,50 tonnellate. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. Per la produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "tranquillo", "frizzante", "spumante", che utilizzi la menzione "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto : 5,10 t uva/ha
- al quarto anno di impianto : 5,95 t uva/ha
- al quinto anno di impianto : 6,80 t uva/ha
- al sesto anno di impianto : 7,65 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi : 8,50 t uva/ha.

confine tra i comuni di Capriata d'Orba e Castelletto d'Orba ad incontrare nuovamente la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba. Percorrendo detta strada la linea di delimitazione raggiunge il bivio per Francavilla Bisio e proseguendo per la strada Capriata d'Orba-Francavilla raggiunge l'abitato di Francavilla Bisio. Segue un breve tratto della strada Francavilla Bisio-Basaluzzo sino al bivio con la strada per Pasturana in località Madonnetta. Segue detta strada, verso Pasturana, fino al ponte sul Rio Riasco; segue il corso di detto Rio, verso monte, sino a raggiungere il ponte sulla strada Tassarolo-Novì Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novì Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novì Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Egidio Raggio nell'abitato di Novì Ligure.

#### **Articolo 4 norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura calcarea-argillosa-marnosa, con esclusione delle giaciture pianeggianti ed umide di fondovalle. I sestì di impianto, le forme di allevamento ed il sistema di potatura nei nuovi impianti devono essere quelli tradizionali, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300. La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "tranquillo", "frizzante", "spumante" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; per le tipologie di cui sopra che utilizzino la menzione "vigna" la resa massima di uva per ettaro dei vigneti non deve essere superiore a 8,50 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" non deve essere superiore a 6,50 tonnellate. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. Per la produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "tranquillo", "frizzante", "spumante", che utilizzi la menzione "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto : 5,10 t uva/ha
- al quarto anno di impianto : 5,95 t uva/ha
- al quinto anno di impianto : 6,80 t uva/ha
- al sesto anno di impianto : 7,65 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi : 8,50 t uva/ha.

Per la produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto : 3,90 t uva/ha
- al quarto anno di impianto : 4,55 t uva/ha
- al quinto anno di impianto : 5,20 t uva/ha
- al sesto anno di impianto : 5,85 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi : 6,50 t uva/ha.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva / vino per i quantitativi di cui al comma successivo, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale valore decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c.g.. Oltre il 75% decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto. La Regione Piemonte, sentito il parere degli interessati, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol per la tipologia Riserva e "Riserva Spumante metodo classico", 9,50% vol per le tipologie tranquillo e frizzante, e di 9,00% vol. per la tipologia spumante. Per queste ultime tipologie, le uve destinate alla produzione di prodotti che utilizzino la menzione "vigna" dovranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5 % vol. Le partite di uve destinate a Riserva dovranno costituire oggetto di separata registrazione e denuncia; la riclassificazione da "Gavi Riserva" a "Gavi Riserva Spumante" potrà avvenire successivamente alla denuncia, in caso di spumantizzazione. Le partite di uve destinate alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "spumante" che non raggiungono 9,50% vol dovranno costituire oggetto di separata registrazione e denuncia. La Regione, su richiesta del Consorzio e sentite le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni agli schedari viticoli, per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

Per la produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto : 3,90 t uva/ha
- al quarto anno di impianto : 4,55 t uva/ha
- al quinto anno di impianto : 5,20 t uva/ha
- al sesto anno di impianto : 5,85 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi : 6,50 t uva/ha.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva / vino per i quantitativi di cui al comma successivo, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale valore decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c.g.. Oltre il 75% decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto. La Regione Piemonte, sentito il parere degli interessati, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol per la tipologia Riserva e "Riserva Spumante metodo classico", 9,50% vol per le tipologie tranquillo e frizzante, e di 9,00% vol. per la tipologia spumante. Per queste ultime tipologie, le uve destinate alla produzione di prodotti che utilizzino la menzione "vigna" dovranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5 % vol. Le partite di uve destinate a Riserva dovranno costituire oggetto di separata registrazione e denuncia; la riclassificazione da "Gavi Riserva" a "Gavi Riserva Spumante" potrà avvenire successivamente alla denuncia, in caso di spumantizzazione. Le partite di uve destinate alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "spumante" che non raggiungono 9,50% vol dovranno costituire oggetto di separata registrazione e denuncia. La Regione, su richiesta del Consorzio e sentite le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni agli schedari viticoli, per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

**Articolo 5  
norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" prevede un anno di invecchiamento, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia; il periodo di invecchiamento decorre dal 15 ottobre successivo alla vendemmia al 14 ottobre dell'anno seguente; l'immissione in commercio e' consentita dal 1 Novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e " Riserva Spumante metodo classico " devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva Spumante metodo classico" prevede due anni di invecchiamento a decorrere dal 15 ottobre successivo alla vendemmia, di cui diciotto mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia. L'aumento del titolo alcolometrico volumico del mosto o del vino nuovo ancora in fermentazione, destinato a produrre vini a d.o.c.g. "Gavi" o "Cortese di Gavi" deve essere ottenuto mediante mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti della varietà Cortese prodotte nella zona di cui all'art. 3, iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", o con mosto concentrato rettificato.

**Articolo 6  
caratteristiche dei vini al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Tipologia tranquillo:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**Tipologia frizzante:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fine, delicato, caratteristico;  
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**Articolo 5  
norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" prevede un anno di invecchiamento, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia; il periodo di invecchiamento decorre dal 15 ottobre successivo alla vendemmia al 14 ottobre dell'anno seguente; l'immissione in commercio e' consentita dal 1 Novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e " Riserva Spumante metodo classico " devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva Spumante metodo classico" prevede due anni di invecchiamento a decorrere dal 15 ottobre successivo alla vendemmia, di cui diciotto mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia. L'aumento del titolo alcolometrico volumico del mosto o del vino nuovo ancora in fermentazione, destinato a produrre vini a d.o.c.g. "Gavi" o "Cortese di Gavi" deve essere ottenuto mediante mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti della varietà Cortese prodotte nella zona di cui all'art. 3, iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", o con mosto concentrato rettificato.

**Articolo 6  
caratteristiche dei vini al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Tipologia tranquillo:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**Tipologia frizzante:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fine, delicato, caratteristico;  
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**Tipologia spumante:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 spuma: fine e persistente;  
 odore: fine, delicato, caratteristico;  
 sapore: armonico, secco, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**Tipologia Riserva:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: fine, delicato, caratteristico;  
 sapore: armonico, secco, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 6,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**Tipologia Riserva Spumante metodo classico:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 spuma: fine e persistente;  
 odore: fine, delicato, caratteristico;  
 sapore: armonico, secco, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 6,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino "Gavi" o "Cortese di Gavi", nella tipologia "Tranquillo", "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico", può rivelare sentore di legno.

**Articolo 7  
 etichettatura e presentazione**

- 1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a

**Tipologia spumante:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 spuma: fine e persistente;  
 odore: fine, delicato, caratteristico;  
 sapore: armonico, ~~secco~~, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria**

**Tipologia Riserva:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: fine, delicato, caratteristico;  
 sapore: armonico, secco, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 6,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**Tipologia Riserva Spumante metodo classico:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 spuma: fine e persistente;  
 odore: fine, delicato, caratteristico;  
 sapore: armonico, ~~secco~~, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 6,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria**

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino "Gavi" o "Cortese di Gavi", nella tipologia "Tranquillo", "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico", può rivelare sentore di legno.

**Articolo 7  
 etichettatura e presentazione**

- 1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli

trarre in inganno l'acquirente.

- 2) Per le tipologie "tranquillo", "frizzante", "spumante", e' consentito, l' uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato 1 e alle fattorie, zone e località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini sono stati ottenuti, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia. L'indicazione del Comune deve figurare in etichetta e negli imballaggi al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita", riportando esclusivamente la dicitura "del comune di ..." eventualmente seguita dal nome della frazione, purché le uve provengano dal territorio indicato. L'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne" e' consentito, a condizione che le uve che danno origine a questi vini vengano vinificate separatamente e distintamente registrate nei registri obbligatori di cantina e nella denuncia annuale di produzione delle uve.
- 3) Per le tipologie "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" e' vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località. E' obbligatorio l'uso delle indicazioni toponomastiche relative alla "vigna". Le uve che danno origine a questi vini devono essere vinificate separatamente e distintamente registrate nei registri obbligatori di cantina e nella denuncia annuale di produzione delle uve.
- 4) La menzione "vigna" dovrà essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. Gavi.
- 5) Per la tipologia "tranquillo" deve essere indicata in etichetta l'annata di produzione delle uve. Per la tipologia "Spumante metodo classico" deve essere indicata in etichetta la data di sboccatura, mentre resta facoltativa l'indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.
- 6) Per il vino a d.o.c.g. "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva Spumante metodo classico deve essere riportata in etichetta la data di sboccatura e l'indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.

\*\*\*\*

## **Allegato 1**

### **Elenco dei Comuni:**

- Bosio
- Carrosio
- Capriata d'Orba
- Francavilla Bisio
- Gavi
- Novi Ligure
- Parodi Ligure
- Pasturana
- San Cristoforo
- Serravalle Scrivia
- Tassarolo.

aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", e simili. E' 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.

- 2) Per le tipologie "tranquillo", "frizzante", "spumante", e' consentito, l' uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato 1 e alle fattorie, zone e località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini sono stati ottenuti, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia. L'indicazione del Comune deve figurare in etichetta e negli imballaggi al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita", riportando esclusivamente la dicitura "del comune di ..." eventualmente seguita dal nome della frazione, purché le uve provengano dal territorio indicato. L'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne" e' consentito, a condizione che le uve che danno origine a questi vini vengano vinificate separatamente e distintamente registrate nei registri obbligatori di cantina e nella denuncia annuale di produzione delle uve.
- 3) Per le tipologie "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" e' vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località. E' obbligatorio l'uso delle indicazioni toponomastiche relative alla "vigna". Le uve che danno origine a questi vini devono essere vinificate separatamente e distintamente registrate nei registri obbligatori di cantina e nella denuncia annuale di produzione delle uve.
- 4) La menzione "vigna" dovrà essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. Gavi.
- 5) Per la tipologia "tranquillo" deve essere indicata in etichetta l'annata di produzione delle uve. Per la tipologia "Spumante metodo classico" deve essere indicata in etichetta la data di sboccatura, mentre resta facoltativa l'indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.
- 6) Per il vino a d.o.c.g. "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva Spumante metodo classico deve essere riportata in etichetta la data di sboccatura e l'indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.

\*\*\*\*

## **Allegato 1**

### **Elenco dei Comuni:**

- Bosio
- Carrosio
- Capriata d'Orba
- Francavilla Bisio
- Gavi
- Novi Ligure
- Parodi Ligure
- Pasturana

**Elenco delle Frazioni:****Nel comune di Bosio:**

- Costa Santo Stefano
- Capanne di Marcarolo.

**Nel comune di Gavi:**

- Monterotondo
- Pratolungo
- Rovereto.

**Nel comune di Parodi Ligure:**

- Cadepiaggio
- Tramontana.

- San Cristoforo
- Serravalle Scrivia
- Tassarolo.

**Elenco delle Frazioni:****Nel comune di Bosio:**

- Costa Santo Stefano
- Capanne di Marcarolo.

**Nel comune di Gavi:**

- Monterotondo
- Pratolungo
- Rovereto.

**Nel comune di Parodi Ligure:**

- Cadepiaggio
- Tramontana.