REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Comunicato della Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Produzioni agrarie e zootecniche: Testo della proposta di modifica unionale e ordinaria del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Gavi DOCG".

Documento allegato

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINECONTROLLATA E GARANTITA "GAVI" O "CORTESE DI GAVI"	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINECONTROLLATA E GARANTITA "GAVI" O "CORTESE DI GAVI"
Approvato DOC con DPR 26.6.1974 Approvato DOCG con DM 29.07.1998 Rettifica G.U. 232 - 05.10.1998 Modificato con DM 12.03.2001 G.U. 77 - 02.04.2001 Modificato con DM 14.10.2010 G.U. 258 - 04.11.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Modificato con DM 07.03.2014 Modificato con D.M. 6 AGOSTO 2021 G.U. 201 - 23.08.2021	Approvato DOC con DPR 26.6.1974 Approvato DOCG con DM 29.07.1998 Rettifica G.U. 232 - 05.10.1998 Modificato con DM 12.03.2001 G.U. 77 - 02.04.2001 Modificato con DM 14.10.2010 G.U. 258 - 04.11.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Modificato con DM 07.03.2014 Modificato con D.M. 6 AGOSTO 2021 G.U. 201 - 23.08.2021
Articolo 1 **Denominazione e vini** 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, è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti: "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. **Articolo 2** **Base ampelografica** La denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» con la specificazione «tranquillo», frizzante», «spumante» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» è	**Articolo 1** **Denominazione e vini** Omissis **Articolo 2** **Base ampelografica dei vigneti** Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese.	
Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**	**Articolo 3** **Zona di produzione delle uve**
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, è così delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Edilio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Edilio 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 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-Novi Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novi Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novi Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Edilio Raggio	Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

nell'abitato di Novi 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 sesti 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	**Articolo 4** **Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve** Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

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 denominazione di origine controllata e garantita «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.

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.

La regione, su richiesta del Consorzio e sentite

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

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**	**Articolo 5** **Norme per la vinificazione,** **imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento**
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.	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.
Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo.	Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo.
La durata della permanenza sulle fecce della partita destinata a Gavi spumante è minimo di sei mesi per la fermentazione in recipienti chiusi provvisti di dispositivi agitatori (metodo charmat) e minimo di nove mesi per la fermentazione in bottiglia (metodo classico).	La durata della permanenza sulle fecce della partita destinata a Gavi spumante è minimo di sei mesi per la fermentazione in recipienti chiusi provvisti di dispositivi agitatori (metodo charmat) e minimo di ~~nove~~ **diciotto** mesi per la fermentazione in bottiglia (metodo classico).
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 è consentita dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.	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 è 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.	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.
Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.	Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

Conformemente alla vigente normativa dell'unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale. 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. È ammessa la pratica dell'arricchimento.	Conformemente alla vigente normativa dell'unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale. 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. È ammessa la pratica dell'arricchimento.
Articolo 6 **Caratteristiche dei vini al consumo**	**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: <u>Tipologia tranquillo</u>: 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. <u>Tipologia frizzante</u>: spuma: fine ed evanescente 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. <u>Tipologia spumante</u>: colore: giallo paglierino più o meno intenso; spuma: fine e persistente;	Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. <u>Tipologia Riserva</u>: 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: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. <u>Tipologia Riserva Spumante metodo classico</u>: colore: giallo paglierino più o meno intenso; spuma: fine e persistente; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. 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 **Designazione e presentazione**	**Articolo 7** **~~Designazione~~ Etichettatura e presentazione**
1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È 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.	1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È 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.

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

2) Per le tipologie «tranquillo», «frizzante», «spumante», è consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato al presente disciplinare. L'elenco delle particelle di cui ogni frazione è composta è riportato ai seguenti link: https://www.consorziogavi.com/gavi-docg/ https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/viticoltura-enologia 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. La dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve deve essere riportata in etichetta e negli imballaggi utilizzando lo stesso carattere, la stessa altezza e lo stesso colore; la dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve dovrà essere riportata in etichetta e negli imballaggi con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. Gavi. 3) Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna». 4) Per le tipologie «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» è vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località. 5) 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.	2) Per le tipologie «tranquillo», «frizzante», «spumante», è consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato al presente disciplinare. L'elenco delle particelle di cui ogni frazione è composta è riportato ai seguenti link: https://www.consorziogavi.com/gavi-docg/ https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/viticoltura-enologia 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. La dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve deve essere riportata in etichetta e negli imballaggi utilizzando lo stesso carattere, la stessa altezza e lo stesso colore; la dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve dovrà essere riportata in etichetta e negli imballaggi con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. Gavi. 3) Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna». 4) Per le tipologie «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» è vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località. 5) 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. 6) Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Piemonte", ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria. L'indicazione del nome geografico più ampio "Piemonte" dovrà essere posizionata separatamente e al disotto di tutte le indicazioni relative al nome della denominazione e alle menzioni consentite. Dovrà essere riportata in etichetta in caratteri di dimensioni uguali o inferiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Gavi" o "Cortese di

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

	Gavi", senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.
6) 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.	7) 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.
7) Per la chiusura delle bottiglie dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona e del tappo a vite in plastica. Per la tipologia «Riserva» e «Riserva spumante metodo classico» è obbligatorio il tappo in sughero».	~~8) Per la chiusura delle bottiglie dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona e del tappo a vite in plastica. Per la tipologia «Riserva» e «Riserva spumante metodo classico» è obbligatorio il tappo in sughero».~~
8) 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.	8) 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.
	Articolo 8 **Confezionamento**
	Per la chiusura delle bottiglie dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona e del tappo a vite in plastica. Per la tipologia «Riserva» e «Riserva spumante metodo classico» è obbligatorio il tappo in sughero».
Articolo 8 **Legame con l'ambiente**	**Articolo 9** **Legame con l'ambiente geografico**
A) Informazioni sulla zona geografica La zona geografica delimitata ricade nell'estremo angolo sudorientale del Piemonte, una frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, laddove sono coltivati i rigogliosi vigneti del «Gavi» o «Cortese di Gavi». Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce: le terre rosse, un'alternanza di marne e arenarie, e una terza fascia nella parte	Omissis

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

meridionale, composta da marne argillose bianche. La pendenza dei terreni coltivati è variabile e l'esposizione generale è orientata verso nord-ovest e sud-est. Il clima può essere considerato di transizione, moderatamente continentale e caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina area sub-padana, è più fresca e ventilata. Il Gavi, inteso come territorio e come vino, è espressione di peculiari condizioni pedoclimatiche che ne aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi che la terra vi trasferisce. *B)* Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. Il Cortese di Gavi è un vitigno autoctono di antico provato stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima. La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini antiche, come testimonia il primo documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Vi si parla dell'affitto di vigne da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviesi. Il primo riferimento a impianti di «viti tutte di cortese» si riscontra nella corrispondenza tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, nel 1659. Nel 1798 il conte Nuvolone, vicedirettore della Società Agraria di Torino, redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese e cita il Cortese nella forma dialettale Corteis affermando che: «ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando è matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva». L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione: base ampelografica dei vigneti: il Gavi docg è prodotto tradizionalmente da uve cortese 100 %,	

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

coltivate all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria; le forme di allevamento anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali con maggior impiego del sistema a Guyot, caratteristico della viticoltura di qualità. *C)* Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)* . L'orografia collinare dell'area di produzione, nella parte sudorientale della provincia di Alessandria, la prevalente esposizione a nord-ovest sud-est, nonché la pendenza che aumenta con l'approssimarsi della fascia appenninica, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del «Gavi docg». Da tale area sono peraltro esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità. In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Trattasi di terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità. La millenaria storia vitivinicola del territorio della Denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona vocata, nonché il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualità e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino	

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.	
Art. 9. **Riferimenti alla struttura di controllo ValoriItalia S.r.l.**	**Art. 10.** **Riferimenti alla struttura di controllo**
Sede legale: Via Venti Settembre 98/G 00187 - Roma Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it Sede operativa per l'attività regolamentata: **Corte Zerbo, 27 -** 15066 - Gavi (AL).	~~Sede legale:~~ ~~Via Venti Settembre 98/G 00187 - Roma~~ ~~Tel. +3906-45437975~~ ~~mail: info@valoritalia.it~~ ~~Sede operativa per l'attività regolamentata:~~ ~~**Via G. Mameli 173 -**~~ ~~15066 - Gavi (AL).~~
La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)* , ed all'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.	~~La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)* , ed all'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.~~ L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.

ALLEGATO **Elenco dei Comuni:** Bosio Carrosio Capriata d'Orba Francavilla Bisio Gavi Novi Ligure Parodi Ligure Pasturana 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.	**ALLEGATO** Omissis

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINECONTROLLATA E GARANTITA "GAVI" O "CORTESE DI GAVI"	**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINECONTROLLATA E GARANTITA "GAVI" O "CORTESE DI GAVI"**
Approvato DOC con DPR 26.6.1974 Approvato DOCG con DM 29.07.1998 Rettifica G.U. 232 - 05.10.1998 Modificato con DM 12.03.2001 G.U. 77 - 02.04.2001 Modificato con DM 14.10.2010 G.U. 258 - 04.11.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Modificato con DM 07.03.2014 Modificato con D.M. 6 AGOSTO 2021 G.U. 201 - 23.08.2021	Approvato DOC con DPR 26.6.1974 Approvato DOCG con DM 29.07.1998 Rettifica G.U. 232 - 05.10.1998 Modificato con DM 12.03.2001 G.U. 77 - 02.04.2001 Modificato con DM 14.10.2010 G.U. 258 - 04.11.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Modificato con DM 07.03.2014 Modificato con D.M. 6 AGOSTO 2021 G.U. 201 - 23.08.2021
Articolo 1 **Denominazione e vini** 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, è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti: "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.	**Articolo 1** **Denominazione e vini** Omissis
Articolo 2 **Base ampelografica** La denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» con la specificazione «tranquillo», frizzante», «spumante» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese.	**Articolo 2** **Base ampelografica dei vigneti** Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve** 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, è così delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Edilio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Edilio 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 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-Novi Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novi Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novi Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Edilio Raggio nell'abitato di Novi Ligure.	**Articolo 3** **Zona di produzione delle uve** Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**	**Articolo 4** **Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve**
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 sesti 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.	Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

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 denominazione di origine controllata e garantita «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. 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. La regione, su richiesta del Consorzio e sentite le rappresentanze della filiera, vista la situazione	

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

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**	**Articolo 5** **Norme per la vinificazione,** **imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento**
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. Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo. La durata della permanenza sulle fecce della partita destinata a Gavi spumante è minimo di sei mesi per la fermentazione in recipienti chiusi provvisti di dispositivi agitatori (metodo charmat) e minimo di nove mesi per la fermentazione in bottiglia (metodo classico). 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 è 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.	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. Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo. La durata della permanenza sulle fecce della partita destinata a Gavi spumante è minimo di sei mesi per la fermentazione in recipienti chiusi provvisti di dispositivi agitatori (metodo charmat) e minimo di nove mesi per la fermentazione in bottiglia (metodo classico). 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 è 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.~~ **Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi», così come elencati all'art.1 del presente disciplinare, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.**

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. Conformemente alla vigente normativa dell'unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale. 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. È ammessa la pratica dell'arricchimento.	Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. Conformemente alla vigente normativa dell'unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale. 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. È ammessa la pratica dell'arricchimento.
Articolo 6 **Caratteristiche dei vini al consumo**	**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: <u>Tipologia tranquillo</u>: 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. <u>Tipologia frizzante</u>: spuma: fine ed evanescente 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.;	Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. <u>Tipologia spumante</u>: colore: giallo paglierino più o meno intenso; spuma: fine e persistente; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. <u>Tipologia Riserva</u>: 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: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. <u>Tipologia Riserva Spumante metodo classico</u>: colore: giallo paglierino più o meno intenso; spuma: fine e persistente; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. 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** **Designazione e presentazione** 1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto»,	**Articolo 7** **~~Designazione~~ Etichettatura e presentazione** Omissis

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

«selezionato», e similari. È 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», è consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato al presente disciplinare. L'elenco delle particelle di cui ogni frazione è composta è riportato ai seguenti link: https://www.consorziogavi.com/gavi-docg/ https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/viticoltura-enologia 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. La dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve deve essere riportata in etichetta e negli imballaggi utilizzando lo stesso carattere, la stessa altezza e lo stesso colore; la dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve dovrà essere riportata in etichetta e negli imballaggi con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. Gavi. 3) Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna». **4)** Per le tipologie «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» è vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località. **5)** 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. 6) 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.	

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

7) Per la chiusura delle bottiglie dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona e del tappo a vite in plastica. Per la tipologia «Riserva» e «Riserva spumante metodo classico» è obbligatorio il tappo in sughero». 8) 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.	
Articolo 8 **Legame con l'ambiente**	**Articolo 8** **Legame con l'ambiente geografico**
A) Informazioni sulla zona geografica La zona geografica delimitata ricade nell'estremo angolo sudorientale del Piemonte, una frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, laddove sono coltivati i rigogliosi vigneti del «Gavi» o «Cortese di Gavi». Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce: le terre rosse, un'alternanza di marne e arenarie, e una terza fascia nella parte meridionale, composta da marne argillose bianche. La pendenza dei terreni coltivati è variabile e l'esposizione generale è orientata verso nord-ovest e sud-est. Il clima può essere considerato di transizione, moderatamente continentale e caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina area sub-padana, è più fresca e ventilata. Il Gavi, inteso come territorio e come vino, è espressione di peculiari condizioni pedoclimatiche che ne aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi che la terra vi trasferisce. *B)* Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.	Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

Il Cortese di Gavi è un vitigno autoctono di antico provato stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima. La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini antiche, come testimonia il primo documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Vi si parla dell'affitto di vigne da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviesi. Il primo riferimento a impianti di «viti tutte di cortese» si riscontra nella corrispondenza tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, nel 1659. Nel 1798 il conte Nuvolone, vicedirettore della Società Agraria di Torino, redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese e cita il Cortese nella forma dialettale Corteis affermando che: «ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando è matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva». L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione: base ampelografica dei vigneti: il Gavi docg è prodotto tradizionalmente da uve cortese 100 %, coltivate all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria; le forme di allevamento anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali con maggior impiego del sistema a Guyot, caratteristico della viticoltura di qualità. *C)* Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)* . L'orografia collinare dell'area di produzione, nella parte sudorientale della provincia di Alessandria, la prevalente esposizione a nord-ovest sud-est, nonché la pendenza che aumenta con l'approssimarsi della fascia appenninica, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del «Gavi docg». Da tale area sono peraltro esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.	

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Trattasi di terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità. La millenaria storia vitivinicola del territorio della Denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona vocata, nonché il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualità e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.	
Art. 9. **Riferimenti alla struttura di controllo** **ValoriItalia S.r.l.**	**Art. 9.** **Riferimenti alla struttura di controllo** ~~**Valoriltalia S.r.l.**~~
Sede legale: Via Venti Settembre 98/G 00187 - Roma Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it Sede operativa per l'attività regolamentata: Corte Zerbo, 27 - 15066 - Gavi (AL). La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica	Omissis

Copia del documento con apposizione del numero di protocollo

Partenza: AOO A1700A, N. Prot. 00021567 del 08/10/2026

annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)* , ed all'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.	
ALLEGATO **Elenco dei Comuni:** Bosio Carrosio Capriata d'Orba Francavilla Bisio Gavi Novi Ligure Parodi Ligure Pasturana 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	**ALLEGATO** Omissis