

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "RIVIERA LIGURE DI PONENTE"

## Art. 1

La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

## Art. 2

La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" accompagnata dall'indicazione di uno dei seguenti vitigni: Pigato, Vermentino, Rossese, è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno il 95% dei corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente alla produzione di ciascuno dei vini sopra indicati, le uve a bacca di colore analogo dei vitigni non aromatici raccomandati o autorizzati nelle province di Genova, Savona e Imperia presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5 per cento.

I vini Pigato, Vermentino, Rossese della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente", possono essere designati con una delle seguenti sottodenominazioni geografiche: "Riviera dei Fiori", "Albenga" o "Albenganese", "Finale" o "Finalese", se esclusivamente ottenuti da uve prodotte nelle rispettive zone delimitate nel successivo art. 3.

Tutte le specificazioni aggiuntive della denominazione di controllata "Riviera Ligure di Ponente" debbono essere indicate in etichetta con caratteri grafici di dimensione non superiori a quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa.

I conduttori aventi vigneti iscritti "all'Albo dei vigneti" per la produzione della D.O.C. "Rossese di Dolceacqua" o "Dolceacqua" riconosciuta ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 gennaio 1972, possono effettuare, in alternativa, la denuncia di produzione delle uve previste dall'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, per rivendicare la produzione del vino "Rossese" della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" qualora le uve abbiano i requisiti previsti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 3

La zona di produzione del vino "Vermentino" della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" comprende i sottoindicati territori delle province di Imperia, Savona e Genova.

La zona di produzione dei vini "Pigato" e "Rossese" della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" comprende i sottoindicati territori delle province di Savona e Imperia:

in provincia di Imperia per tutto il loro territorio provinciale e parte del territorio dei comuni di: Cosio d'Arroscia, Mendatica, Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino);

in provincia di Savona per tutto il loro territorio i comuni di: Alassio, Albenga, Albisola Superiore, Albissola Marina, Andora, Arnasco, Balestrino, Bergeggi, Boissano, Borghetto Santo Spirito, Borgio Verezzi, Casanova Lerrone, Castelbianco, Celle Ligure, Ceriale, Cisano sul Neva, Erli, Finale Ligure, Garlenda, Giustenice, Laigueglia, Loano, Magliolo, Nasino, Noli, Onzo, Orco Feglino, Ortovero, Pietra Ligure, Quiliano, Rialto, Savona, Spotorno, Stella, Stellanello, Testico, Toirano, Tovo San Giacomo, Vado Ligure, Varazze, Vendone, Vezzi Portio, Villanova d' Albenga, Zuccarello e parte del territorio dei comuni di: Calice Ligure e Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico);

in provincia di Genova per tutto il loro territorio i comuni di: Arenzano e Cogoleto.

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione "Riviera dei Fiori" comprende in provincia di Imperia l'intero territorio provinciale e la parte del territorio dei comuni di Cosio d' Arroscia, Mendatica, Pornassio e Triora (delimitato a nord dal crinale alpino).

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione " Albenganese" comprende in provincia di Savona l'intero territorio dei seguenti comuni: Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Casanova Lerrone, Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva, Erli, Garlanda, Laigueglia, Nasino, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d' Albenga, Zuccarello e la parte del territorio del comune di Castelvecchio di Rocca Barbena (delimitato a nord dal crinale appenninico).

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" aventi diritto alla sottodenominazione "Finalese" comprende in provincia di Savona l'intero territorio dei comuni di: Balestrino, Boissano, Borghetto Santo Spirito, Borgio Verezzi, Finale Ligure, Giusteni- ce, Loano, Magliolo, Noli, Orco Feglino, Pietra Ligure, Rialto, Toirano, Tovo San Giacomo, Vezzi Portio e la parte del territorio del comune di Calice Ligure (delimitato a nord dal crinale appenninico).

#### **Art. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a q.li 110 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini bianchi - Pigato e Vermentino ed a q .li 90 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino rosso Rossese.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per il vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini "Riviera Ligure di Ponente". Qualora la resa uva vino superi il limite sopra indicato, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Liguria annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione anche in riferimento a singole zone geografiche o a tipi di vino, dandone comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

#### **Art. 5**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

Le uve destinate alla vinificazione dovranno essere sottoposte a preventiva cernita in modo da assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 10,5 per i vini Pigato, Rossese e Vermentino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

#### **Art. 6**

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

"Riviera Ligure di Ponente" Pigato:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: intenso, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo mandorlato; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11; acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille. "Riviera Ligure di Ponente" Rossese: colore: rosso rubino chiaro; odore: delicato, caratteristico, vinoso;

sapore: asciutto, delicato, morbido, amarognolo;

gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11; acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 20 per mille. "Riviera Ligure di Ponente" Vermentino: colore: paglierino;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: asciutto, fresco, armonico, delicatamente fruttato; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11; acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

E' facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste con proprio decreto, di modificare per i vini di cui sopra i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

### **Art. 7**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "riserva".

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Fatto salvo l'uso di nomi aziendali, non è consentito l'uso di altre indicazioni geografiche e. toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree,

tenute, zone e località comprese nella zona delimitata nel, precedente art. 3. .

Le bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, contenenti vini "Riviera Ligure di Ponente" di cui al presente disciplinare, in vista della vendita devono essere, anche per quanto riguarda il confezionamento e la presentazione, consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini "Riviera Ligure di Ponente" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purchè documentabile. Tale indicazione è obbligatoria per i vini designati in conformità dell'art. 7, del presente disciplinare e quelli posti in commercio con una delle sottodenominazioni di cui all'art. 3.

### **Art. 8**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Riviera Ligure di Ponente" vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.