

Serie Ordinaria n. 27 - Martedì 01 luglio 2025

D.G. Agricoltura, sovranità alimentare e foreste

Comunicato regionale 24 giugno 2025 - n. 69**Domanda di modifica presentata dal Consorzio di Tutela Vini Oltrepò Pavese relativa al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Oltrepò pavese metodo classico**

Ai sensi dell'articolo 7 del decreto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste del 6 dicembre 2021, comunico che il Presidente del Consorzio di Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese, con nota protocollo n. 101582 del 12 giugno 2025, ha presentato a Regione Lombardia, Direzione Generale Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste – U.O. Filieri vegetali e zootecniche, agroambiente, nitrati e sostenibilità ambientale, bonifica e irrigazioni e fitosanitario, la proposta di modifica del disciplinare del vino Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG.

Si riporta in allegato il documento sinottico relativo alla proposta di modifica del disciplinare di produzione del vino Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, chiunque abbia interesse può prendere visione della proposta di modifica presso la sopracitata Direzione Generale, a cui possono essere trasmesse eventuali osservazioni nel medesimo termine.

Il dirigente
Andrea Azzoni

— • —



DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE	REVISIONE PROPOSTA DI MODIFICA	SPIEGAZIONE E MOTIVAZIONI DELLA RICHIESTA DI MODIFICA
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "OLTREPÒ PAVESE" METODO CLASSICO Approvato DOC con DPR 06.08.1970 G.U. 273 - 27.10.1970 Approvato DOCG con D.M. 27.07.2007 G.U. 183 - 08.08.2007 Modificato con Comunicato G.U. 199 - 28.08.2007 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Articolo 1 Denominazione e vini La Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" è riservata al vino Spumante ottenuto con Metodo Classico già riconosciuto a denominazione di origine controllata con Dpr 6 agosto 1970 e successive modifiche, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Oltrepò Pavese" metodo classico, "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé, "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero, e "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé. Articolo 2 Base ampelografica I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "OLTREPÒ PAVESE" METODO CLASSICO Approvato DOC con DPR 06.08.1970 G.U. 273 - 27.10.1970 Approvato DOCG con D.M. 27.07.2007 G.U. 183 - 08.08.2007 Modificato con Comunicato G.U. 199 - 28.08.2007 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Articolo 1 Denominazione e vini La denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" è riservata al vino spumante ottenuto con metodo classico, già riconosciuto a denominazione di origine controllata con Dpr 6 agosto 1970 e successive modifiche, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie e menzioni: " Oltrepò Pavese " metodo classico, " Oltrepò Pavese " metodo classico Riserva "Oltrepò Pavese" metodo classico Rosé, " Oltrepò Pavese " metodo classico Rosé Riserva Articolo 2 Base ampelografica I vini a denominazione di origine controllata e garantita " Oltrepò Pavese " metodo classico e "Oltrepò pavese" metodo classico Rosé devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai	Si propone un'operazione di semplificazione e valorizzazione dell'offerta produttiva. Le due tipologie OP Metodo classico e OP metodo classico Pinot nero sono condensate in un'unica tipologia, Oltrepò metodo classico. Infatti Oltrepò 'pavese metodo classico' essendo quasi sempre composto esclusivamente da Pinot nero si sovrappone alla tipologia con menzione di vitigno. Si introduce la tipologia Riserva per valorizzare gli spumanti con lunghi affinamenti, anche nella versione Rosé. La riorganizzazione delle tipologie prevede la condensazione delle due tipologie attualmente esistenti in un'unica tipologia, Oltrepò

"Oltrepò Pavese" metodo classico e "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé: Pinot nero: minimo 70%; Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30%. "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero e "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé: Pinot nero: minimo 85%; Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%. Articolo 3 Zona di produzione La zona di produzione delle uve destinate all'elaborazione del vino "Oltrepò Pavese" metodo classico comprende la fascia vitivinicola collinare dell'Oltrepò Pavese per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de Giorgi, Rocca de Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate. Tale zona e così delimitata: parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia	vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Pinot nero minimo 85%; Chardonnay, Pinot bianco e Pinot meunier, congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%. Articolo 3 Zona di produzione La zona di produzione delle uve destinate all'elaborazione del vino "Oltrepò pavese" metodo classico comprende la fascia vitivinicola collinare dell'Oltrepò Pavese per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de Giorgi, Rocca de Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella, Colli Verdi, Verzate. Tale zona e così delimitata: parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia	metodo classico che dovrà essere composto da almeno l'85% di Pinot nero (anche nelle corrispondente tipologia Rosé). Questa modifica ratifica uno stato di fatto, in quanto la quasi totalità delle basi atte a divenire Oltrepò mc contengono altre l'85% di Pinot nero. Si rafforza così il legame tra il territorio e il suo vitigno di elezione. Viene poi modificata la composizione della base ampelografica della restante quota del 15%: viene mantenuto lo Chardonnay, eliminato il Pinot grigio (i dati presentati in relazione dimostrano il suo sostanziale inutilizzo nella produzione spumantistica) e la sostituzione dello stesso col Pinot meunier. I dati sperimentali di coltivazione e vinificazione sul territorio confermano un ottimo adattamento all'ambiente pedoclimatico visto che il vitigno riesce a completare il proprio ciclo vegeto-produttivo in perfetto parallelismo con Pinot nero e Chardonnay. Il meunier può contribuire a rendere più articolato il profilo olfattivo della cuvée, con note fruttate e rotonde, particolarmente apprezzate sui prodotti non millesimati. Nulla cambia: il confine non è modificato, ma si rende necessario un aggiornamento normativo relativo a due Comuni, Canevino e Ruino che nel 2018, insieme al Comune di Valverde sono stati fusi in un'unica unità amministrativa che ha preso il nome di Colli Verdi. Poiché il Comune di Valverde non fa parte del confine di produzione, nella descrizione di cui all'articolo 3 il neonato Comune di Colli Verdi viene elencato insieme ai Comuni parzialmente ricompresi nel confine della Denominazione. Precedentemente infatti, i soli Comuni di Ruino e Canevino rientravano nell'elenco dei Comuni completamente ricompresi nel confine di produzione.
---	---	--



a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la strada provinciale Godiasco-Borghetto Mormorolo, a comuni Fortunago e Ruino. Prosegue sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza. La delimitazione orientale del comprensorio è costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.	includendo San Ponzo Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso est a raggiungere la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la strada provinciale Godiasco-Borghetto Mormorolo, a incontrare il confine dei comuni Fortunago e Ruino. Prosegue sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza. La delimitazione orientale del comprensorio è costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.
Articolo 4 Norme per la viticoltura 4.1. Condizioni naturali dell'ambiente Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto destinato alla produzione dei vini a DOCG "Oltrepò Pavese" metodo classico devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità. Il materiale vegetale utilizzato per i nuovi impianti, gli infittimenti e le sostituzioni di piante, deve essere effettuato esclusivamente con materiale vivaistico certificato. I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura. 4.2. Densità di impianto Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000. 4.3. Sesti d'impianto e forme di allevamento I sesti di impianto, le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale	Articolo 4 Norme per la viticoltura 4.1. Condizioni naturali dell'ambiente Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto destinato alla produzione dei vini a DOCG "Oltrepò Pavese" metodo classico devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità. Il materiale vegetale utilizzato per i nuovi impianti, gli infittimenti e le sostituzioni di piante, deve essere effettuato esclusivamente con materiale vivaistico certificato. I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura. 4.2. Densità di impianto Per i vigneti impianti successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi impianti e reimpianti) la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000. 4.3. Sesti d'impianto e forme di allevamento

I sistemi di impianto, le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino base. 4.4. Irrigazione È consentita l'irrigazione di soccorso. 4.5. Resa ad ettaro e gradazione minima naturale La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti: Tipologie Prod. max t/ha Titolo alcool. Volumico naturale minimo Oltrepò Pavese metodo classico 10 9,50% vol Oltrepò Pavese metodo classico rosé 10 9,50% vol Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero 10-9,50% vol Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero rosé 10-9,50% vol Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite del 20% decade il diritto alla Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico per tutta la partita.	e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino base. 4.4. Irrigazione È consentita l'irrigazione di soccorso. 4.5. Resa ad ettaro e gradazione minima naturale La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti: Tipologie Prod. max t/ha Titolo alcool. Volumico naturale minimo Oltrepò Pavese metodo classico 12 9,5% vol Oltrepò Pavese metodo classico Rosé 12 9,5% vol Oltrepò Pavese metodo classico Riserva 12 10,00% vol Oltrepò Pavese metodo classico Rosé Riserva 12 10,00% vol La produzione massima rivendicabile per i nuovi impianti e reimpianti è inferiore a quanto stabilito dal presente disciplinare come di seguito specificato: – campagna vitivinicola di impianto produzione 0 – campagna successiva alla campagna di impianto vitivinicola produzione 0 – dalla 2° campagna vitivinicola successiva alla campagna di impianto - produzione 50% – dalla 3° campagna vitivinicola successiva alla campagna di impianto - produzione 100% I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità, per i vigneti a partire dal terzo anno vegetativo, di un supero di produzione fino ad un massimo del 20%, superato il quale tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese". 4.6 Operazioni di vendemmia La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo. È	<i>Viene riformulata la frase per maggiore chiarezza espositiva</i> <i>Aumento delle rese di uva da 10 a 12 t/ha per tutte le tipologie al fine di rallentare il decorso della maturazione e sostenere il corredo acidico delle uve, spesso sottoposto a rapide degradazioni nel periodo compreso tra l'invasatura e la maturazione tecnologica. Il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve alla raccolta, solo per le uve destinate a Riserva è maggiorato a 10,00% vol. Le Riserve devono essere vini più strutturati, pertanto si stabilisce un</i>
---	--	---

La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentito le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.	obbligatoria la raccolta a mano delle uve che devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,25 t. 4.7 Gestione delle produzioni In ottemperanza a quanto stabilito dall'Art. 39 della legge n. 238/2016, La Regione Lombardia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, e le organizzazioni professionali della Regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può: - in annate climaticamente favorevoli aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale. Oltre tale limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero. Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato. Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 5.8.1 e 5.8.2 - in annate climaticamente sfavorevoli ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata; - per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di rivendicazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò pavese" metodo classico anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. - stabilire ulteriori sistemi di regolamentazione della raccolta delle uve e dello stoccaggio dei vini. Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1. Zona di vinificazione ed elaborazione Le operazioni di ammostamento delle uve, di vinificazione per la produzione dei vini base da sottoporre a successiva elaborazione ai fini della produzione di vino a Denominazione	<i>livello di maturazione delle uve leggermente superiore rispetto agli altri vini.</i> <i>E' inserita la limitazione della possibilità di rivendicare le uve a Docg per i nuovi impianti nei primi tre anni, al fine di consentire alla pianta di raggiungere nelle migliori condizioni possibili un ottimale equilibrio vegeto-produttivo, indispensabile per contrastare al meglio le estreme condizioni climatiche, per difendersi dalle patologie fitosanitarie e per garantire una produzione di qualità.</i> <i>A sostegno dell'obiettivo fissato, cioè consentire alle giovani viti di indirizzare i fotosintetati alla formazione della propria struttura di piante adulte, non è consentito il supero di produzione del 20% fino al conseguimento di questa condizione.</i> <i>Per il metodo classico rimane imprescindibile il concetto di pressatura del grappolo intero e integro ottenibile solo con una raccolta manuale e certa delle uve eseguita da un operatore formato allo scopo. Viene introdotto un vincolo relativo al peso massimo che i contenitori delle uve possono avere. Si è valutato di porre il limite a contenitori di capacità massima di 0,25 t, che normalmente sono caratterizzati da una base ampia e altezza limitata in modo da garantire sull'unità di superficie un peso tale da non determinare lo schiacciamento degli strati più bassi.</i> <i>E' specificato quanto già previsto all'articolo 39 del Dlgs 238 del 16 dicembre 2016 relativamente alla gestione delle produzioni. Sebbene sia già possibile ricorrere a tali metodi si ritiene utile specificarlo per regolamentazione dell'offerta, si ritiene utile specificarlo per</i>
---	--	---

	di origine controllata e garantita "Oltrepò pavese" metodo classico, nonché le operazioni di invecchiamento e affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella del comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza. 5.2 Pressatura delle uve Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve vinificate in rosato utilizzate per la produzione del rosé. 5.3 Le diverse varietà di uva possono essere vinificate ed affinate separatamente. 5.4. Resa uva/vino Le rese massime dell'uva in vino base devono essere le seguenti: <table><tr><td>Tipologie Resa</td><td>uva/vino</td></tr><tr><td>Oltrepò pavese metodo classico</td><td>55%</td></tr><tr><td>Oltrepò pavese metodo classico Rosé</td><td>60%</td></tr></table> Le stesse rese di trasformazione sono applicate alla relativa menzione Riserva Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra e comunque fino ad un massimo del 65% per l'Oltrepò pavese' metodo classico e del 70% per l'Oltrepò pavese' metodo classico Rosé, il vino ottenuto non ha diritto alla Denominazione di origine controllata e garantita Oltrepò pavese metodo classico e può essere destinato alla produzione di vini a Denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese" e a Indicazione geografica Provincia di Pavia se in possesso dei requisiti previsti per una o più delle tipologie dei relativi disciplinari.	Tipologie Resa	uva/vino	Oltrepò pavese metodo classico	55%	Oltrepò pavese metodo classico Rosé	60%	aumentare la consapevolezza della base di produttiva di quanto previsto dalla normativa.
Tipologie Resa	uva/vino							
Oltrepò pavese metodo classico	55%							
Oltrepò pavese metodo classico Rosé	60%							
Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1. Zona di vinificazione ed elaborazione Le operazioni di ammostamento delle uve, di vinificazione per la produzione dei vini base da sottoporre a successiva elaborazione ai fini della produzione di vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico, nonché le operazioni di invecchiamento e affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella del comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza. Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione, cioè non atte al consumo diretto, purché tappate con tappo a corona recante il nome della denominazione possono essere cedute nell'interno della sola zona definita al presente comma.								

5.2. Resa uva/vino Le rese massime dell'uva in vino devono essere le seguenti: Tipologie Resa uva/vino etichetta/ettaro {Oltrepò Pavese} metodo classico 60%/60 {Oltrepò Pavese} metodo classico rosé 65%/65 {Oltrepò Pavese} metodo classico Pinot nero 60%/60 {Oltrepò Pavese} metodo classico Pinot nero rosé 65%/65 Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non oltre il 5% del vino totale finito, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre detto limite del 5% sul vino totale finito, decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.	Oltre detti limiti per tutto il vino base ottenuto decade il diritto alla Denominazione di origine controllata e garantita Oltrepò pavese metodo classico. 5.5. Scelta di cantina E' consentito con la scelta di cantina riclassificare il vino base della DOCG "Oltrepò pavese" metodo classico alle DO e IG di ricaduta purché siano rispettate tutte le condizioni previste dai relativi disciplinari di produzione.	La regolamentazione della compravendita di bottiglie in elaborazione è spostata in un comma dedicato (5.11). Tenuto conto della realtà produttiva dell'Oltrepò (consistenti riclassificazioni a VSO, vedasi relazione), viene stralciato l'obbligo di apposizione del logo della Denominazione sul tappo che vincola troppo i produttori. E' introdotto l'obbligo della pressatura diretta, senza diraspatura, ad eccezione delle uve vinificate in rosso o rosato per la produzione dei Rosè. Insieme alla raccolta manuale, la pressatura diretta è l'altra condizione fondamentale per consentire corretto il frazionamento dei mosti Al fine di incentivare l'abbandono della residuale usanza a vinificare i vigneti "a corpo", senza considerare le singolarità di ogni vitigno. Riduzione delle rese uva di trasformazione da uva a vino del 5%. Per le Riserve la resa di trasformazione è la stessa delle corrispondenti tipologie in "bianco" e Rosè. Con questa modifica ci si attende un miglioramento dei parametri compositivi dei vini atti a divenire Oltrepò. Vengono mantenuti teti massimi di pressatura dell'attuale disciplinare (65 per Oltrepò e 70% per Oltrepò Rosè), ma essendo
5.3. Scelta vendemmiale Le uve destinate alla Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico possono essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, anche per i vini a denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese" tipologia Pinot nero, nonché è consentito con la scelta di cantina passare dal vino base della DOCG "Oltrepò Pavese" metodo classico alla DOCG "Oltrepò Pavese" Pinot nero (vinificato in bianco e rosato), purché siano rispettate tutte le condizioni previste dai rispettivi disciplinari di produzione.	5.6. Arricchimento È consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali ad eccezione dell'incremento del titolo alcolometrico volumico naturale che non può essere superiore a 1% vol. 5.7 Preparazione dei vini base e assemblaggio L'assemblaggio può essere composto da una mescolanza di vini base di annate diverse, nel rispetto dei requisiti del presente disciplinare. Nel caso della vinificazione disgiunta, l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore prima delle operazioni di presa di spuma e comunque prima della eventuale commercializzazione del vino base sfuso. 5.8 Gestione del vino riserva vendemmiale 5.8.1 I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4.7, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto. 5.8.2 La Regione Lombardia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e/o di mercato,	

5.5. Modalità di elaborazione Nella elaborazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atti a conferire agli spumanti "Oltrepò Pavese" metodo classico le	provvede a sbloccare tutto o parte del vino riserva vendemmiale detenuto che potrà essere destinato all'elaborazione di vini con Denominazione Oltrepò pavese' metodo classico. 5.9 Modalità di elaborazione Nella elaborazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atti a conferire agli spumanti "Oltrepò pavese " metodo classico le loro rispettive caratteristiche in conformità alle norme comunitarie e nazionali. In particolare deve essere utilizzata esclusivamente la tradizionale tecnica di rifermentazione in bottiglia con il metodo classico. 5.10 Permanenza sulle fecce I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò pavese " metodo classico devono subire prima della sboccatura, un periodo minimo di permanenza sulle fecce così come di seguito specificato: Oltrepò pavese' metodo Classico e Oltrepò pavese' metodo classico Rosè: 24 mesi Oltrepò pavese' metodo Classico e Oltrepò pavese' metodo classico Rosè millesimato: 36 mesi Oltrepò pavese' metodo Classico Riserva e Oltrepò pavese' metodo classico Rosè Riserva: 48 mesi Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve. 5.11 Compravendita bottiglie in elaborazione Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione, cioè non atte al consumo diretto, tappate con tappo a corona possono essere cedute nell'interno della sola zona definita al comma 5.1. 5.12 Operazioni successive alla sboccatura A seguito delle operazioni di sboccatura è fatto obbligo un periodo di ulteriore affinamento in cantina di 60 giorni prima dell'immissione al consumo.	<i>stata ridotta la resa di trasformazione uva/vino, aumento del 5% la quantità di vino riclassificabile alle Denominazioni di ricaduta.</i> <i>E' semplificato eliminando quanto già previsto dalla normativa relativamente alla scelta vendemmiale. Per quanto attiene alla scelta di cantina per maggiore chiarezza interpretativa si è preferito mantenere la specifica.</i> <i>Limitazioni sull'arricchimento per incentivare la regolazione qualitativa e quantitativa della produzione con interventi agronomici.</i>
--	---	---



loro rispettive caratteristiche in conformità alle norme comunitarie e nazionali. In particolare deve essere utilizzata esclusivamente la tradizionale tecnica di rifermentazione in bottiglia. 5.6. Permanenza sulle fecce Il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico deve subire prima dell'immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici quattro mesi; per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro quattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.	Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò pavese" metodo classico, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Oltrepò pavese" metodo classico: - spuma: fine e persistente; - colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso; - odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; - sapore: sapido, fresco e armonico; - titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 6,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria "Oltrepò pavese " metodo classico riserva: - spuma: fine e persistente; - colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso; - odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; - sapore: sapido, fresco e armonico; - titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 6,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria "Oltrepò pavese " metodo classico Rosé: - spuma: fine e persistente; - colore: rosato più o meno tenue; - odore: bouquet fine, gentile; - sapore: sapido, armonico e moderatamente corposo; - titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 6,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.	<i>Indicazioni inerenti la preparazione dei vini base. La ratio di questo articolo, che va letta congiuntamente a quanto previsto al comma 5.3, è di sottolineare che nel caso di vinificazione separata delle singole varietà, l'eventuale vendita a terzi di vino base deve essere fatta previa ricomposizione del taglio nel rispetto della composizione ampelografica prevista dal Disciplinare di produzione.</i> <i>Si introducono disposizioni relative allo sbloccaggio del vino riserva vendemmiale. Lo stesso avverrà su proposta del Consorzio di tutela per far fronte a minori produzioni legate a possibili contingenze climatiche e/o fitoiatriche, oppure per soddisfare particolari esigenze di mercato.</i>
---	--	---

Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Oltrepò Pavese" metodo classico: - spuma: fine e persistente; - colore: paglierino più o meno intenso; - profumo: bouquet fine, gentile, ampio; - sapore: sapido, fresco e armonico; - titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 45,00 g/l. "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero: - spuma: fine e persistente; - colore: paglierino con riflessi più o meno aranciati; - profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente; - sapore: sapido, buona struttura, fresco e armonico; - titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 5,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 45,00 g/l.	È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria "Oltrepò pavese " metodo classico Rosé Riserva: - spuma: fine e persistente; - colore: rosato più o meno tenue; - odore: bouquet fine, gentile; - sapore:., sapido, armonico e moderatamente corposo; - titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 6,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria Articolo 7 Designazione e presentazione 7.1. Qualificazione Nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie, le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione "Oltrepò Pavese Metodo Classico". Qualora sia presente altra etichetta dove sono riportate le indicazioni facoltative è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione "Oltrepò Pavese Metodo Classico" in caratteri di altezza minima di 2 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Oltrepò Pavese Metodo Classico. Inoltre, le predette menzioni tipologiche e di sapore possono figurare senza alcun vincolo dimensionale nell'ambito dei collari e capsuloni. 7.2. Indicazioni facoltative. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il	Miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei vini grazie ad un significativo allungamento dei tempi di permanenza sulle fecce. Per la tipologia Riserva, di nuova introduzione, la permanenza minima sui propri lieviti è di 48 mesi. Si prevede, per maggiore chiarezza espositiva, un comma dedicato alla compravendita delle bottiglie in elaborazione ed è eliminato, come precedentemente illustrato, l'obbligo di apporre il logo della Denominazione sul tappo a corona. E' previsto un periodo di 60 giorni di riposo degli spumanti tra la sboccatura e la commercializzazione al fine di garantire che lo scioglimento di dosaggio aggiunto abbia il tempo di integrarsi nel vino, e che quest'ultimo possa esprimersi al meglio delle proprie potenzialità una volta immesso al consumo. Le modifiche delle caratteristiche organolettiche di seguito proposte e la descrizione dei profili delle nuove tipologie introdotte sono dedotte dai risultati delle degustazioni svolte dalla commissione di degustazione riunita dal Consorzio. L'incremento dell'acidità totale da 5 a 6 g/l e dell'estratto non riduttore, da 15 a 18 g/l rende il disciplinare maggiormente aderente alla realtà produttiva dell'Oltrepò.
---	--	--

"Oltrepò Pavese" metodo classico rosé: - spuma: fine e persistente; - colore: rosato più o meno intenso; - profumo: bouquet fine, gentile; - sapore: sapido, armonico e moderatamente corposo; - titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 45,00 gr/l. "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero rosé: - spuma: fine e persistente; - colore: rosato più o meno intenso; - profumo: bouquet fine, gentile, ampio; - sapore: sapido, di buona struttura e fresco; - titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 45,00 g/l. Il vino a D.O.C.G. "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé può essere immesso al consumo anche con la tipologia "cremant", qualora in possesso delle specifiche caratteristiche previste dalla normativa vigente. Il facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare per i vini di cui sopra i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo. Articolo 7 Designazione e presentazione 7.1. Qualificazione Nella designazione e presentazione dei vini spumanti di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi	termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese Metodo Classico" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 48 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese Metodo Classico" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve. È possibile specificare in etichetta il vitigno Pinot Nero o Pinot Noir, a condizione che tale dicitura sia scritta in caratteri non superiori alla metà di quelli con cui viene scritta la denominazione "Oltrepò Pavese Metodo Classico", da accompagnarsi sempre nello stesso campo visivo. 7.3 Indicazioni vietate. Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese Metodo Classico" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore. Nella presentazione, designazione ed etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese Metodo Classico" è vietato fare esplicito riferimento al metodo di elaborazione, inserendo definizioni come "metodo classico", "metodo della rifermentazione in bottiglia", "metodo tradizionale" e similari, e utilizzare i termini "vino spumante". È inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato, fatta eccezione per le Menzioni Geografiche Aggiuntive di cui all'art. 7.4. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici. Ad eccezione dei vini della denominazione "Oltrepò Pavese Metodo Classico" millesimati e riserva è vietata l'indicazione dell'annata di vendemmia delle uve.	Per le Riserve il titolo alcolometrico volumico totale minimo è fissato a 12% vol, differenzialmente dagli altri vini che è pari a 11,5% vol, coerentemente con il valore del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve che è anch'esso superiore di 0,5% vol rispetto alle altre tipologie (rispettivamente 10% vol e 9,5% vol). E' limitata la gamma delle tipologie di gusto. Vengono di fatto escluse le classi più "morbide" e dolci, quali Extra dry, Sec e Demisec indirizzando così lo Spumante Oltrepò verso occasioni di consumo a tutto pasto. Anche questa modifica rappresenta un avvicinamento del Disciplinare ad una realtà consolidata: dall'analisi delle certificazioni degli ultimi sei anni la rivendicazione di tipologie Extra dry, Sec e Demisec è praticamente pari a zero.
---	---	--

Serie Ordinaria n. 27 - Martedì 01 luglio 2025

compresi gli aggettivi "fine", "secco", "selezionato", "superiore", "vecchio" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. 7.2. Menzioni facoltative Per il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese" metodo classico vinificato in rosso, anche nella tipologia Cremant, è ammessa esclusivamente la designazione rosé.	7.4 Menzioni Geografiche Aggiuntive La denominazione di origine controllata e garantita "Oltrepò Pavese Metodo Classico" può essere seguita da una delle seguenti «menzioni geografiche aggiuntive», definite come seguono: "Valle Versa" per i vini ottenuti da uve interamente coltivate in uno o più dei seguenti comuni: Colli Verdi, Volpara, Golferenzo, Montecalvo Versiggia, Santa Maria della Versa, Rovescala, San Damiano al Colle, Castana, Montù Beccaria, Montescano, Canneto Pavese, Stradella, Zenevredo, Bosnasco. "Valle Scuropasso" per i vini ottenuti da uve interamente coltivate in uno o più dei seguenti comuni: Colli Verdi, Rocca de Giorgi, Montalto Pavese, Lirio, Pietra de Giorgi, Cigognola, Castana, Canneto Pavese, Broni. "Valle Coppa" per i vini ottenuti da uve interamente coltivate in uno o più dei seguenti comuni: Fortunago, Borgoratto, Montalto Pavese, Calvignano, Oliva Gessi, Mornico Losana, Casteggio, Borgo Priolo, Redavalle, Santa Giuletta, Corvino San Quirico, Torricella Verzate. "Valle Staffora" per i vini ottenuti da uve interamente coltivate in uno o più dei seguenti comuni: Rocca Susella, Montesegale, Ponte Nizza, Cecima, Godiasco, Rivanazzano Terme, Retorbido, Codevilla, Torrazza Coste, Montebello della Battaglia. Articolo 8 Confezionamento 8.1. Recipienti e tappatura Per la tappatura è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con il tradizionale ancoraggio a gabbietta, salvo quanto previsto dalla normativa vigente. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l'esportazione), 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 4,500 6,000. Inoltre è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9 (Salmanazar), 12 (Balthazar), 15 (Nabuchodonosor) e 18 (Salomon). Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico	<i>Per esigenze di semplificazione, viene eliminata la possibilità di utilizzare la menzione Cremant alla luce del fatto che la stessa non è mai stata utilizzata, dalla nascita della DOCG ad oggi.</i> <i>Sono eliminati i termini per i quali si ritiene superata la necessità di specificarne il divieto di utilizzo, vecchio e superiore. Viene eliminato il riferimento al termine cremant coerentemente con l'eliminazione di questa menzione dal disciplinare di produzione. Sono eliminate le tipologie di gusto consentite, specificate per ogni tipologia all'articolo 6</i>
--	---	---



7.3. Residuo zuccherino L'indicazione del contenuto zuccherino per i vini a DOCG "Oltrepò Pavese" metodo classico, nei limiti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale, è obbligatoria fino alla caratteristica di sapore deminse. È vietato l'utilizzo della tipologia dolce.	A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame. L'area dell'Oltrepò pavese Metodo Classico si colloca all'interno del bacino padano, delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con una apertura principale verso est; in particolare la fascia collinare pavese si inserisce nella fascia appenninica che dal Piemonte si spinge verso l'Emilia. L'area è caratterizzata da solchi vallivi con direzione prevalente da sud verso nord. Analisi pedopaesaggistica L'Oltrepò Pavese, in larga misura, presenta un'orografia preappenninica. Il paesaggio è quello preappenninico con fenomeni di dissesto franoso e grandi aree di erosione in cui affiorano formazioni costituite da marne, calcari arenacei, galestri e gessi. I terreni collinari, nei quali si trova la maggior parte della superficie coltivata a vite dell'Oltrepò Pavese, appartengono al Cenozoico e si presentano in fasce assai svariate. Quelli del Pliocene si limitano a pochi conglomerati che affiorano tra le marne sabbiose nei dintorni di Montebello della Battaglia, Torrazza Coste, Casteggio e in alcune zone più orientali (Montù Beccaria). Le formazioni mioceniche sono più complesse ed importanti, presentano cinque piani diversi per un'estensione di oltre 16.000 ettari compresi nelle colline e nelle prime montagne. Il piano più recente è dato dal Messiniano, caratterizzato da marne gialle chiare, con lenti calcaree in una continuità molto precisa. Appartengono a questa formazione i terreni di Montù Beccaria, Rovescala, Montescano, Castana, Canneto Pavese, Pietra de' Giorgi, Cigognola, Redavalle, Santa Giuletta, Torricella Verzate e in piccola parte i territori dei comuni di Corvino S. Quirico, Casteggio, Torrazza Coste, Codevilla e Godiasco. Le zone intorno a Montalto Pavese, Calvignano, Rocca Susella e Godiasco fanno parte del Langhiano, costituito da uno strato massiccio di marne, depositatesi in un mare assai profondo. I terreni si presentano in prevalenza sotto forma di marne bianco-azzurrognole, talvolta giallastre, in strati di spessore vario, alternate talora con strati arenacei o calcarei. Il passaggio all'Oligocene avviene per gradazioni insensibili attraverso un complesso di strati arenacei, scistosi, ma prevalentemente marnosi formanti l'Aquitano, che ha	<i>La tipologia con menzione di vitigno attualmente prevista con una percentuale minima del 70% è stata eliminata portando il Pinot nero all'85%. Di conseguenza le tipologie previste nella proposta di modifica, Oltrepò metodo classico e Oltrepò metodo classico Rosè hanno di fatto sempre la possibilità di rivendicare la varietà. Essendo il Pinot nero il vitigno caratterizzante dell'Oltrepò pavese, si è ritenuto di conservare per coloro che lo vorranno la possibilità di indicarlo in etichetta.</i>
--	---	---

Serie Ordinaria n. 27 - Martedì 01 luglio 2025

7.4. Caratteri e posizioni in etichetta Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive. La specificazione tradizionale "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" deve seguire immediatamente al di sotto la denominazione "Oltrepò Pavese", senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie. Per identificare il vino a DOCG "Oltrepò Pavese" metodo classico è vietato utilizzare il termine "Vino Spumante". 7.5. Annata Nell'etichettatura l'indicazione dell'annata di produzione è facoltativa per i vini DOCG "Oltrepò Pavese" metodo classico. Soltanto in presenza dell'indicazione dell'annata della vendemmia si può utilizzare la dicitura "Millesimato".	notevoli estensioni nei dintorni di Rocca Susella, Borgo Priolo e Calvignano. L'Oligocene, che forma un periodo di transizione fra Eocene e Miocene, non ha limiti ben definiti: si estende per circa 13.000 ettari su un vasto territorio di collina e si rinviene specialmente a Rocca de' Giorgi, a Montecalvo Versiggia, a Ruino e a Varzi. Le formazioni eoceniche dell'Oltrepò pavese si limitano ad una prima vasta area di terreni costituiti da argille scagliose, da galestri, con affioramenti ofiolitici, misti a gabbri e da uno strato sovrastante di calcare marmoso. Gli scisti galestrini e le argille scagliose si estendono su circa 19.000 ettari coprendo estese superfici dell'alta collina. Il piano più recente dell'Eocene, formato in prevalenza dal calcare marmoso, comprende 16.000 ettari ricchissimi di calcare e i terreni del triangolo di media e bassa collina con vertici a Mornico Losana, San Damiano al Colle e Casa Calatroni. Geologicamente i terreni dell'Oltrepò pavese presentano una grande varietà, mentre dal punto di vista agronomico le differenze sono meno sensibili. Le zone viticole con caratteristiche litologiche omogenee sono: • Depositi alluvionali terrazzati: si sviluppano principalmente lungo la fascia pedecollinare dal confine con il Piemonte fino a Verzate e da Broni al confine con la provincia di Piacenza, inserendosi lungo l'alveo dei principali corsi d'acqua. Questi depositi formano i primi dolci rilievi costituendo il raccordo tra la pianura e l'area collinare. Si tratta di depositi elastici incoerenti a granulometria eterogenea, generalmente ricoperti da una coltre di alterazione di varia potenza e colore. • Altezze eterogenee di conglomerati, arenarie, siltiti e argille: unità che raggruppa tutte quelle formazioni caratterizzate da una estrema variabilità litologica di cui è difficile la suddivisione in litofacies. È costituita da arenaria, breccie, calcari, calcari cariati, mame, conglomerati gessiferi, conglomerati e argille, che generalmente costituiscono corpi lentiformi variamente interstratificati. Affiora estesamente nella parte collinare della zona occidentale tra i confini est e ovest del comune di Retorbido e prosegue ad est comprendendo quasi interamente la superficie dei comuni di Corvino San Quirico, Torricella Verzate e parte di quelli di Santa Giuletta e Mornico Losana. Un altro affioramento si ritrova nella zona di Pietra de' Giorgi che continua tra i	<i>Si offre alle aziende l'opportunità di valorizzare maggiormente la loro origine attraverso l'uso facoltativo di MGA (menzioni geografiche aggiuntive) che si rifanno alle 4 valli principali in cui è suddiviso il territorio.</i> <i>Valle Staffora</i> <i>Valle Coppa</i> <i>Valle Scarpasso</i> <i>Valle Versa</i>
---	--	--

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>A) Informazioni sulla zona geografica.</i> 1) Fattori naturali rilevanti per il legame. L'area dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico si colloca all'interno del bacino padano, delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con una apertura principale verso est; in particolare la fascia collinare pavese si inserisce nella fascia appenninica che dal Piemonte si spinge verso l'Emilia. L'area è caratterizzata da solchi vallivi con direzione prevalente da sud verso nord. Analisi pedopaesaggistica L'Oltrepò Pavese, in larga misura, presenta un'orografia preappenninica. Il paesaggio è quello preappenninico con fenomeni di dissesto franoso e grandi aree di erosione in cui affiorano formazioni costituite da marne, calcari arenacei, galestri e gessi. I terreni collinari, nei quali si trova la maggior parte della superficie coltivata a vite dell'Oltrepò Pavese, appartengono al Cenozoico e si presentano in fasce assai svariate. Quelli del Pliocene si limitano a pochi conglomerati che affiorano tra le marne sabbiose nei dintorni di Montebello della Battaglia, Torrazza Coste, Casteggio e in alcune zone più orientali (Montù Beccaria). Le formazioni mioceniche sono più complesse ed importanti, presentano cinque piani diversi per un'estensione di oltre 16.000 ettari compresi nelle colline e nelle prime montagne. Il piano più recente è dato dal Messiniano, caratterizzato da marne gialle chiare, con lenti calcaree in una continuità molto precisa. Appartengono a questa formazione i terreni di Montù Beccaria, Rovescala, Montescano, Castana, Canneto Pavese, Pietra de' Giorgi, Cigognola, Redavalle, Santa Giuletta, Torricella Verzate e in piccola parte i territori dei comuni di Corvino S. Quirico, Casteggio, Torrazza Coste, Codevilla e Godiasco. Le zone intorno a Montalto Pavese, Calvignano, Rocca Susella e Godiasco fanno parte del	comuni di Montescano e Montù Beccaria e tra Montù Beccaria, Broni e Stradella. • Alternanze a dominante arenacea: litofacies caratterizzata da alternanze più o meno regolari di arenarie variamente cementate, sabbie, marne-siltose e argille, generalmente di colore grigio. Solitamente hanno maggiore diffusione le fite sequenze di straterelli arenacei, marno-siltosi e argillosi, ma localmente si può avere predominanza della parte psammitica o di quella pelitica. Nel primo caso gli strati arenacei assumono spessori intorno a 80-100 cm; nel secondo si hanno spessori di pochi centimetri. La morfologia dei rilievi, costituita da questa unità, è assai varia con pareti verticali e pendii a modesta acclività ove si possono accumulare spessori anche notevoli di coltre eluvio-colluviale. Frequenti in questa unità sono i fenomeni di scosciamento al contatto con formazioni argillose. Questa tipologia è presente lungo le valli di quasi tutti i torrenti oltre padani, in particolare modo in quelli della zona centro-occidentale, dove riveste una certa importanza viticola. • Alternanze a dominante marnoso-calcareo-argilloso: costituita da alternanze ritmiche di calcari-marnosi di spessore variabile tra i 30 e i 250 cm e argille in strati da 5 a 70 cm. Dal punto di vista morfologico forma rilievi con pendenze modeste. La facile degradabilità dei litotipi più fini favorisce la formazione di un'estesa coltre eluvio-colluviale che su pendii meno accentuati può assumere anche spessori notevoli. Sono frequenti fenomeni di scosciamento e smottamento lungo i versanti più in pendio. Affiora estesamente occupando l'area compresa tra Rovescala, Oliva Gessi fino alle sorgenti del torrente Versa al confine con la provincia di Piacenza. Un'altra striscia importante e intensamente vitata, come la precedente, va da Montalto Pavese a Canevino attraversando trasversalmente la Valle Scuropasso. • Gessi: unità costituita da corpi lenticiformi di gessi cristallini a grana da media a grossa, che affiora su estensioni areali molto limitate anche se intensamente coltivata a vite. Si riscontrano queste zone nei pressi di Garlassola, Mondondone, Corvino S. Quirico, Monteprezzata e Cà Bianca. La radiazione solare La radiazione solare che giunge su un terreno in piano è funzione della latitudine, mentre nelle zone collinari bisogna	<i>E' sradciato l'obbligo di apporre il nome della Denominazione sul tappo a lungo. Questa decisione, analogamente a quanto proposto per la compravendita delle bottiglie ancora in elaborazione, nasce dalla necessità di semplificare la gestione logistica del magazzino aziendale, che oggi deve prevedere due tipologie di tappi, con e senza la marchiatura della Denominazione.</i> <i>Sono elencati i formati consentiti per la commercializzazione ed eliminata possibilità di utilizzo del tappo a vite per i formati inferiori a 200 ml perché mai utilizzati e comunque non coerenti con l'immagine e il posizionamento del prodotto sul mercato</i>
--	--	--

Langhiano, costituito da uno strato massiccio di marne, depositatesi in un mare assai profondo. I terreni si presentano in prevalenza sotto forma di marne bianco-azzurrognole, talvolta giallastre, in strati di spessore vario, alternate talora con strati arenacei o calcarei. Il passaggio all'Oligocene avviene per gradazioni insensibili attraverso un complesso di strati arenacei, scistosi, ma prevalentemente marnosi formanti l'Aquitano, che ha notevoli estensioni nei dintorni di Rocca Susella, Borgo Priolo e Calvignano. L'Oligocene, che forma un periodo di transizione fra Eocene e Miocene, non ha limiti ben definiti: si estende per circa 13.000 ettari su un vasto territorio di collina e si rinviene specialmente a Rocca de' Giorgi, a Montecalvo Versiggia, a Ruino e a Varzi. Le formazioni eoceniche dell'Oltrepò si limitano ad una prima vasta area di terreni costituiti da argille scagliose, da galestri, con affioramenti ofiolitici, misti a gabbri e da uno strato sovrastante di calcare marnoso. Gli scisti galestri e le argille scagliose si estendono su circa 19.000 ettari coprendo estese superfici dell'alta collina. Il piano più recente dell'Eocene, formato in prevalenza dal calcare marnoso, comprende 16.000 ettari ricchissimi di calcare e i terreni del triangolo di media e bassa collina con vertici a Mornico Losana, San Damiano al Colle e Casa Calatroni. Geologicamente i terreni dell'Oltrepò presentano una grande varietà, mentre dal punto di vista agronomico le differenze sono meno sensibili. Le zone viticole con caratteristiche litologiche omogenee sono: • Depositi alluvionali terrazzati: si sviluppano principalmente lungo la fascia pedecollinare dal confine con il Piemonte fino a Verzate e da Broni al confine con la provincia di Piacenza, inserendosi lungo l'alveo dei principali corsi d'acqua. Questi depositi formano i primi dolci rilievi costituendo il raccordo tra la pianura e l'area collinare. Si tratta di depositi elastici incoerenti a granulometria eterogenea, generalmente ricoperti da una coltre di alterazione di varia potenza e colore. • Alternanze eterogenee di conglomerati, arenarie, siltiti e argille: unità che raggruppa tutte quelle formazioni caratterizzate da una estrema variabilità litologica di cui è difficile la suddivisione in litofacies. È costituita da arenaria, breccie, calcari, calcari cariati, marne, conglomerati gessiferi, conglomerati e argille, che generalmente costituiscono corpi lentiformi variamente interstratificati. Affiora estesamente nella	considerare anche gli effetti della pendenza, dell'esposizione e dell'orizzonte orografico tipico di ciascun vigneto. L'Oltrepò pavese è caratterizzato da un'estrema disomogeneità della distribuzione della radiazione sul territorio collinare, disomogeneità che rappresenta una chiave di lettura importante per individuare le diverse vocazionalità del territorio per la coltura della vite. Mediamente l'area orientale si presenta caratterizzata da una maggiore omogeneità di valore di radiazione solare, compresa tra 2.250 e 3.000 MJ/m² all'anno, mentre l'aria occidentale si contraddistingue per avere un andamento collinare est-ovest con i versanti rivolti verso sud molto assolati, che raggiungono spesso, valori di radiazione solare superiori a 2.750 MJ/m² all'anno. La temperatura dell'aria Nella fascia compresa fra la base delle colline ed i 600 m di quota la temperatura media annua presenta valori di circa 11/12°C e la temperatura media del mese più freddo (gennaio) è di circa 1/2°C. L'isoterma di 0°C che corre a circa 800 m di quota può essere considerata il limite fra la fascia di collina e quella più propriamente montana. La media delle minime è per lo più inferiore a 0°C con la particolarità che i valori delle località a quota inferiore a 400 m sono inferiori a quelli delle località poste fra 400 e 600 m come conseguenza di un tipico effetto di inversione termica. Le temperature medie del mese più caldo (luglio o agosto) sono relativamente omogenee (22/24°C), così come le minime, che si verificano nei mesi di gennaio o febbraio e sono comprese fra i -8 e i -13°C. Sono invece poco omogenee le massime mensili: a quote inferiori ai 500 m (circa 28/30°C) sono sensibilmente diverse da quelle fra 500 e 600 m (25/27°C). Le precipitazioni La distribuzione media delle precipitazioni nel corso dell'anno è caratterizzata da un massimo ed un minimo rispettivamente nei mesi di novembre (143 mm) e di luglio (47 mm). In media il mese più piovoso nella stagione primaverile risulta essere maggio (121 mm). La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un gradiente altitudinale, con piogge che aumentano al crescere della quota e con una diminuzione progressiva da ovest verso
--	---

parte collinare della zona occidentale tra i confini est e ovest del comune di Retorbido e prosegue ad est comprendendo quasi interamente la superficie dei comuni di Corvino San Quirico, Torricella Verzate e parte di quelli di Santa Giuletta e Mornico Losana. Un altro affioramento si ritrova nella zona di Pietra de' Giorgi che continua tra i comuni di Montescano e Montù Beccaria e tra Montù Beccaria, Broni e Stradella. • Alternanze a dominante arenacea: litofacies caratterizzata da alternanze più o meno regolari di arenarie variamente cementate, sabbie, marne-siltose e argille, generalmente di colore grigio. Solitamente hanno maggiore diffusione le fitte sequenze di straterelli arenacei, marno-siltosi e argillosi, ma localmente si può avere predominanza della parte psammitica o di quella pelitica. Nel primo caso gli strati arenacei assumono spessori intorno a 80-100 cm; nel secondo si hanno spessori di pochi centimetri. La morfologia dei rilievi, costituita da questa unità, è assai varia con pareti verticali e pendii a modesta acclività ove si possono accumulare spessori anche notevoli di coltre eluvio-colluviale. Frequenti in questa unità sono i fenomeni di scosciamento al contatto con formazioni argillose. Questa tipologia è presente lungo le valli di quasi tutti i torrenti oltre padani, in particolare modo in quelli della zona centro-occidentale, dove riveste una certa importanza viticola. • Alternanze a dominante marnoso-calcareo-argilloso: costituita da alternanze ritmiche di calcari-marnosi di spessore variabile tra i 30 e i 250 cm e argille in strati da 5 a 70 cm. Dal punto di vista morfologico forma rilievi con pendenze modeste. La facile degradabilità dei litotipi più fini favorisce la formazione di un'estesa coltre eluvio-colluviale che su pendii meno accentuati può assumere anche spessori notevoli. Sono frequenti fenomeni di scosciamento e smottamento lungo i versanti più in pendio. Affiora estesamente occupando l'area compresa tra Rovescala, Oliva Gessi fino alle sorgenti del torrente Versa al confine con la provincia di Piacenza. Un'altra striscia importante e intensamente vitata, come la precedente, va da Montalto Pavese a Canevino attraversando trasversalmente la Valle Scuropasso. • Gessi: unità costituita da corpi lentiformi di gessi cristallini a grana da media a grossa, che affiora su estensioni areali molto limitate anche se intensamente coltivata a vite. Si riscontrano queste zone nei pressi di Garlassola, Mondondone, Corvino S. Quirico, Monteprezzata e Cà Bianca.	est che indica l'approssimarsi dei minimi precipitativi nell'alessandrino (556 mm/anno). 2) Fattori umani rilevanti per il legame. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a Denominazione di Origine Oltrepò pavese Metodo Classico. Considerato, sin dai tempi di Strabone, una zona di produzione di vini di qualità, l'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende l'Oltrepò pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro. Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite. Un'importante testimonianza arriva dal reperto di un tralcio di vite, risalente ai tempi preistorici, trovato nei pressi di Casteggio, un tempo detta Clastidium. Strabone, nel I secolo A.C., attribui all'Oltrepò Pavese l'invenzione della botte. Nei suoi testi fu descritta di dimensioni più grandi delle case. Nei secoli successivi s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zone con il termine "eccellentissimi". L'Oltrepò pavese vitivinicolo attuale trova le sue radici nel secolo scorso, come conseguenza dei danni portati dalla fillossera, e nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. È sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione, ciò nonostante il panorama vinicolo oltrepadano è ancora molto ricco, soprattutto per quanto concerne le tipologie di vino prodotte. Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che nel 1970 il vino Oltrepò Pavese Spumante, vinificato con Metodo Classico, è stato riconosciuto come tipologia della DOC Oltrepò Pavese con DPR del 6 agosto e nel 2007 è stato elevato a DOCG autonoma. 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 presente disciplinare di produzione:
---	--

La radiazione solare La radiazione solare che giunge su un terreno in piano è funzione della latitudine, mentre nelle zone collinari bisogna considerare anche gli effetti della pendenza, dell'esposizione e dell'orizzonte orografico tipico di ciascun vigneto. L'Oltrepò è caratterizzato da un'estrema disomogeneità della distribuzione della radiazione sul territorio collinare, disomogeneità che rappresenta una chiave di lettura importante per individuare le diverse vocazionalità del territorio per la coltura della vite. Mediamente l'area orientale si presenta caratterizzata da una maggiore omogeneità di valore di radiazione solare, compresa tra 2.250 e 3.000 MJ/m² all'anno, mentre l'aria occidentale si contraddistingue per avere un andamento collinare est-ovest con i versanti rivolti verso sud molto assolati, che raggiungono spesso, valori di radiazione solare superiori a 2.750 MJ/m² all'anno. La temperatura dell'aria Nella fascia compresa fra la base delle colline ed i 600 m di quota la temperatura media annua presenta valori di circa 11/12°C e la temperatura media del mese più freddo (gennaio) è di circa 1/2°C. L'isoterma di 0°C che corre a circa 800 m di quota può essere considerata il limite fra la fascia di collina e quella più propriamente montana. La media delle minime è per lo più inferiore a 0°C con la particolarità che i valori delle località a quota inferiore a 400 m sono inferiori a quelli delle località poste fra 400 e 600 m come conseguenza di un tipico effetto di inversione termica. Le temperature medie del mese più caldo (luglio o agosto) sono relativamente omogenee (22/24°C), così come le minime, che si verificano nei mesi di gennaio o febbraio e sono comprese fra i -8 e -13°C. Sono invece poco omogenee le massime mensili: a quote inferiori ai 500 m (circa 28/30°C) sono sensibilmente diverse da quelle fra 500 e 600 m (25/27°C). Le precipitazioni La distribuzione media delle precipitazioni nel corso dell'anno è caratterizzata da un massimo ed un minimo rispettivamente nei mesi di novembre (143 mm) e di luglio (47 mm). In media il mese più piovoso nella stagione primaverile risulta essere maggio (121 mm). La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un gradiente altitudinale, con piogge che aumentano al crescere	la base ampelografia dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono fra quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: i Pinot in primis e lo Chardonnay; le forme di allevamento, i sestri d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare; le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosato di vini spumanti con il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia. <i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i> La DOCG Oltrepò pavese Metodo Classico è riferita a diverse tipologie: (Metodo Classico e Metodo Classico Rosé, Metodo Classico Riserva e Metodo Classico Riserva Rosé). Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. I vini a DOCG Oltrepò pavese Metodo Classico sono mediamente di colore paglierino cristallino e, nella tipologia rosé, di colore rosato più o meno tenue; il bouquet è quello proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente; in bocca risultano sapidi, di buona struttura, freschi e armonici; la spuma è fine e persistente. C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b). Grazie alle indagini condotte sul territorio dell'Oltrepò pavese iniziate con lo studio di zonazione realizzato a partire dal 1999 con il contributo dell'Amministrazione provinciale di Pavia, coordinato dall'Università di Milano e con la collaborazione dell'Università di Piacenza, dell'ERSAF e conclusi con esperienze di monitoraggio del territorio condotte
---	---



della quota e con una diminuzione progressiva da ovest verso est che indica l'approssimarsi dei minimi precipitativi nell'alessandrino (556 mm/anno). 2) Fattori umani rilevanti per il legame. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a Denominazione di Origine Oltrepò Pavese Metodo Classico. Considerato, sin dai tempi di Strabone, una zona di produzione di vini di qualità, l'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro. Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite. Un'importante testimonianza arriva dal reperto di un tralcio di vite, risalente ai tempi preistorici, trovato nei pressi di Casteggio, un tempo detta Clastidium. Strabone, nel I secolo A.C., attribuisce all'Oltrepò Pavese l'invenzione della botte. Nei suoi testi fu descritta di dimensioni più grandi delle case. Nei secoli successivi s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zona con il termine "eccellentissimi". L'Oltrepò Pavese vitivinicolo attuale trova le sue radici nel secolo scorso, come conseguenza dei danni portati dalla fillossera, e nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. È sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione, ciò nonostante il panorama vinicolo oltrepadano è ancora molto ricco, soprattutto per quanto concerne le tipologie di vino prodotte. Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che nel 1970 il vino Oltrepò Pavese Spumante, vinificato con Metodo Classico, è stato riconosciuto come tipologia della DOC Oltrepò Pavese con DPR del 6 agosto e nel 2007 è stato elevato a DOCG autonoma. L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti	dall'Università di Milano e dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, è stato possibile ottenere una mappa delle unità territoriali che rappresenta la sintesi delle informazioni scientifiche raccolte. Le differenti vocazionalità territoriali prevedono l'individuazione di aree particolarmente adatte alla produzione di uve per la produzione di base spumante bianca o rosé. Le varie delimitazioni sono state create analizzando i parametri climatici, pedologici e morfologici. Le aree più indicate per la base Metodo Classico sono le seguenti: UNITÀ TERRITORIALE I La zona è contraddistinta da buoni valori di radiazione fotosinteticamente attiva (PAR: media 2300 MJ/m2*anno). L'area si sviluppa prevalentemente nella fascia collinare più interna e, data l'ampiezza, è caratterizzata da altitudini variabili tra i 150 m e i 550 m delle aree più estreme; presenta una classe di piovosità elevata (> 850 mm). La temperatura media annua è di 11°C e risulta essere più fresca della prima fascia collinare di circa 1-2°C; la media estiva è di 22°C con oscillazioni di circa 2°C tra le aree più elevate e i versanti meglio esposti. Durante il periodo vegetativo della pianta l'unità si contraddistingue per le elevate escursioni termiche giornaliere. Le temperature medie invernali possono scendere sotto lo zero termico. L'esposizione dei versanti è prevalentemente verso est/nord (70%) e sud (30%) e con pendenze medie del 20%. Paesaggio: area collinare dell'Oltrepò pavese Orientale collocata tra i comuni di Montecalvo Versiggia, Rovescala e Santa Maria della Versa. Il paesaggio è costituito prevalentemente da dorsali ampiamente arrotondate, intervallate da tratti subpianeggianti. I versanti sono ampi e di forma variabile, anche molto ondulati, con pendenze da moderate a moderatamente elevate. Geologia: il substrato è soffice e in maggior parte di natura argillosa (argille-marnose) con valori variabili e crescenti di calcare (marme). Suoli: il suolo è facilmente lavorabile con la possibilità diffusa nei versanti più scoscesi di fenomeni erosivi. I suoli si presentano di tessitura fine (argillo-limoso), prevalentemente
--	--

tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare di produzione: - la base ampelografia dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono fra quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: Pinet nero e Chardonnay; - le forme di allevamento, i sesti d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare; - le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosato di vini spumanti con il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia.	profondi, molto calcarei, con capacità di drenaggio medioe e scheletro scarso. Il pH è alcalino. Vocazionalità: area adatta in particolare alla produzione di vini spumante di elevato pregio, prodotti con uve caratterizzate da un ottimo rapporto tra tenore zuccherino e livello acido. Caratteristiche del vino: il profilo si presenta ampio e complesso. I vini sono caratterizzati da note floreali superiori alla media, accompagnate da sentori di frutta matura (mela, ananas). In ugual misura si percepiscono fragranze di vegetale secco con richiami di fieno e paglia. Mediamente percepite sono le note erbacee e speziate, in particolare modo di pepe. Il vino risulta mediamente minerale con un buona struttura e persistenza alla degustazione. Particolarmente acido e con una discreta percezione dell'amaro.	
B) <i>Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i> La DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico è riferita a diverse tipologie di vino (Metodo Classico bianco e rosé e Metodo Classico con indicazione varietale Pinet nero e Chardonnay). Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.	UNITÀ TERRITORIALE II Le aree presentano caratteristiche ambientali, paesaggistiche, geologiche e pedologiche simili all'Unità I con la differenza che la zona delimitata è caratterizzata da maggiori valori di radiazione fotosinteticamente attiva (PAR: media 2500 MJ/m2*anno) e si sviluppa prevalentemente nelle fascia collinare intermedia. L'area interessa prevalentemente i comuni di Mornico Losana, Pietra de' Giorgi, Montù Beccaria, Montalto Pavese e Borgo Priolo. Nella fascia collinare più interna si localizzano alcune aree di particolare vocazione: Caseo, località Bellaria, località Valorsa e Canavera. Le altitudini sono in media comprese tra i 150 m e i 350 m con aree a ottima esposizione e ottimo microclima anche ad altitudini superiori (350 – 450 m). Le temperature risultano sostenute nelle ore centrali della giornata e specialmente nelle aree più elevate si riscontrano forti abbassamenti durante le ore serali e notturne spesso accompagnati dalla presenza di brezze serali. L'esposizione dei versanti è principalmente verso sud/ovest (80%) con pendenze medie del 20%. Vocazionalità: area con ottime potenzialità per la produzione di uve da spumante di elevato pregio. Alcune aree circoscritte si contraddistinguono per l'elevato profilo aromatico anche se con un minor potenziale varietale per struttura e colore rispetto a zone poste ad altitudini inferiori.	



I vini a DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico sono mediamente di colore paglierino cristallino e, nella tipologia rosé, di colore rosato più o meno intenso; il bouquet è quello proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente; in bocca risultano sapidi, di buona struttura, freschi e armonici; la spuma è fine e persistente. <i>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).</i> Grazie alle indagini condotte sul territorio dell'Oltrepò Pavese iniziate con lo studio di zonazione realizzato a partire dal 1999 con il contributo dell'Amministrazione provinciale di Pavia, coordinato dall'Università di Milano e con la collaborazione dell'Università di Piacenza, dell'ERSAF e conclusesi con esperienze di monitoraggio del territorio condotte dall'Università di Milano e dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, è stato possibile ottenere una mappa delle unità territoriali che rappresenta la sintesi delle informazioni scientifiche raccolte. Le differenti vocazionalità territoriali prevedono l'individuazione di aree particolarmente adatte alla produzione di uve per la produzione di base spumante bianca o rosé. Le varie delimitazioni sono state create analizzando i parametri climatici, pedologici e morfologici. Le aree più indicate per la base Metodo Classico sono le seguenti:	Caratteristiche del vino: vino equilibrato frutto di una buona maturazione delle uve dove i sentori floreali, fruttati e di vegetale risultano prevalere sulle note erbacee e speziate. In bocca il vino si distingue per possedere una discreta sapidità e freschezza e buona struttura. UNITÀ TERRITORIALE III L'unità interessa esclusivamente la prima fascia collinare con altitudini comprese tra 150 m e 250 m; è caratterizzata da valori di radiazione fotosinteticamente attiva medi (PAR media 2250 MJ/m²*anno) e da tenori pluviometrici compresi tra 750 e 860 mm/anno. Le temperature medie annue sono molto differenti tra la pedecollina e le sommità. Il clima è condizionato dall'elevata inerzia termica del bacino padano che, con effetto tampone, mantiene nel corso di tutto l'anno temperature costanti. L'area è soggetta all'effetto del vento di föhn che favorisce l'abbassamento dell'umidità dell'aria aumentando l'evapotraspirazione e la diminuzione dell'acqua nel suolo. L'inverno è mite e induce una certa precocità nella ripresa vegetativa mentre le estati sono molto calde. Data l'eterogeneità della distribuzione orografica delle valli non vi è una esposizione di versante prevalente; le pendenze sono importanti e possono assumere anche valore prossimi al 35%. Paesaggio: l'area si estende nella prima fascia collinare tra Casteggio e Stradella ed è costituita da valli e vallette che si aprono a ventaglio sulla Pianura Padana; è caratterizzata da ripidi versanti e fitti crinali con substrati rocciosi relativamente soffici che risultano in buona parte lavorabili. La maggior parte dell'area è adibita alla coltivazione a vigneto. Geologia: il substrato è costituito prevalentemente da rocce calcaree limoso-argillose. Nell'area del Monte San Contardo e Santa Giuletta/Mornico Losana si riscontra un substrato di arenarie alternate a sabbie e limi. Suoli: il suolo si presenta con una tessitura da grossolana a media, con scarsa presenza di scheletro e moderatamente profondo. Sono presenti strati rocciosi profondi di facile lavorabilità. L'area è molto calcarea con pH alealino e drenaggio buono.
UNITÀ TERRITORIALE I La zona è contraddistinta da buoni valori di radiazione fotosinteticamente attiva (PAR: media 2300 MJ/m²*anno). L'area si sviluppa prevalentemente nella fascia collinare più interna e, data l'ampiezza, è caratterizzata da altitudini variabili tra i 150 m e i 550 m delle aree più estreme; presenta una classe di piovosità elevata (> 850 mm). La temperatura media annua è di 11°C e risulta essere più fresca della prima fascia collinare di circa 1-2°C; la media estiva è di 22°C con oscillazioni di circa 2°C tra le aree più elevate e i versanti meglio esposti. Durante il periodo vegetativo della pianta l'unità si contraddistingue per le elevate escursioni termiche giornaliere. Le temperature medie	

invernali possono scendere sotto lo zero termico. L'esposizione dei versanti è prevalentemente verso est/nord (70%) e sud (30%) e con pendenze medie del 20%. Paesaggio: area collinare dell'Oltrepò Orientale collocata tra i comuni di Montecalvo Versiggia, Rovescala e Santa Maria della Versa. Il paesaggio è costituito prevalentemente da dorsali ampiamente arrotondate, intervallate da tratti subpianeggianti. I versanti sono ampi e di forma variabile, anche molto ondulati, con pendenze da moderate a moderatamente elevate. Geologia: il substrato è soffic e in maggior parte di natura argillosa (argille-marnose) con valori variabili e crescenti di calcare (marna). Suoli: il suolo è facilmente lavorabile con la possibilità diffusa nei versanti più scoscesi di fenomeni erosivi. I suoli si presentano di tessitura fine (argillo-limoso), prevalentemente profondi, molto calcarei, con capacità di drenaggio mediocre e scheletro scarso. Il pH è alcalino. Vocazionalità: area adatta in particolare alla produzione di vini spumante di elevato pregio, prodotti con uve caratterizzate da un ottimo rapporto tra tenore zuccherino e livello acido. Caratteristiche del vino: il profilo si presenta ampio e complesso. I vini sono caratterizzati da note floreali superiori alla media, accompagnate da sentori di frutta matura (mela, ananas). In ugual misura si percepiscono fragranze di vegetale secco con richiami di fieno e paglia. Mediamente percepite sono le note erbacee e speziate, in particolar modo di pepe. Il vino risulta mediamente minerale con un buona struttura e persistenza alla degustazione. Particolarmente acido e con una discreta percezione dell'amaro.	Vocazionalità: la precocità dalle zone esalta la maturazione della bacca e dei vinaccioli, fornendo basi spumanti non particolarmente fresche ma con elevato corpo e sapidità. Caratteristiche del vino: le note floreali (fiori bianchi, acacia, zagara) lasciano maggior spazio a sentori di frutta matura (mela, ananas) e vegetale secco (fieno). I vini sono caratterizzati da limitate note speziate ed erbacee. UNITÀ TERRITORIALE IV La zona è contraddistinta da valori di radiazione fotosinteticamente attiva medio-bassi (PAR: tra 1800 e 2200 MJ/m2*anno); l'area si sviluppa prevalentemente nella fascia collinare più interna con altitudini elevate comprese tra i 300 m e i 550 m. Nell'area orientale si riscontra una classe di piovosità superiore (> 850 mm), mentre ad ovest si riscontra una minore piovosità annua (740 mm). Il territorio è caratterizzato da una esposizione dei versanti prevalentemente verso sud/ovest (specialmente nei versanti maggiormente vitati) con pendenze medie comprese tra il 10 e il 30%. L'ambiente si presenta caratterizzato da elevati sbalzi termici specialmente nei periodi estivi. In media le temperature risultano essere inferiori di circa 3°C rispetto le zone più basse con inverni freddi e con estati mediamente calde. L'area si contraddistingue per essere caratterizzata da versanti verso sud ben illuminati e freschi. Paesaggio: l'unità si sviluppa nell'area sud occidentale dell'Oltrepò pavese tra i comuni di Rocca Susella, Fortunago fino a Rocca de' Giorgi. Il territorio è caratterizzato da ampie dorsali arrotondate con versanti di forma variabile, anche molto ondulati, con pendenze da moderate a moderatamente elevate. L'area è facilmente aggredibile dalle lavorazioni e nei versanti più scoscesi sono diffusi fenomeni di erosione. Il paesaggio agrario è caratterizzato dall'alternanza di vigneti, di prati e di aree boschive. Geologia: il substrato è caratterizzato dalla successione di marne ed arenarie poco coese. Alcuni punti si caratterizzano per una natura argillo-calcareo. Suoli: i suoli si presentano con profondità media, scheletro scarso e tessitura media. Il calcare risulta elevato. La capacità di drenaggio è generalmente buona mentre nelle zone orientali risulta mediocre.	
---	---	--

UNITÀ TERRITORIALE II

Le aree presentano caratteristiche ambientali, paesaggistiche, geologiche e pedologiche simili all'Unità I con la differenza che la zona delimitata è caratterizzata da maggiori valori di radiazione fotosinteticamente attiva (PAR: media 2500 MJ/m2*anno) e si sviluppa prevalentemente nelle fasce collinare intermedia. L'area interessa prevalentemente i comuni di Mornico Losana, Pietra de' Giorgi, Montù Beccaria, Montalto

Pavese e Borgo Priolo. Nella fascia collinare più interna si localizzano alcune aree di particolare vocazione: Caseo, località Bellaria, località Valorsa e Canavera. Le altitudini sono in media comprese tra i 150 m e i 350 m con aree a ottima esposizione e ottimo microclima anche ad altitudini superiori (350 – 450 m). Le temperature risultano sostenute nelle ore centrali della giornata e specialmente nelle aree più elevate si riscontrano forti abbassamenti durante le ore serali e notturne spesso accompagnati dalla presenza di brezze serali. L'esposizione dei versanti è principalmente verso sud/ovest (80%) con pendenze medie del 20%. Vocazionalità: area con ottime potenzialità per la produzione di uve da spumante di elevato pregio. Alcune aree circoscritte si contraddistinguono per l'elevato profilo aromatico anche se con un minor potenziale varietale per struttura e colore rispetto a zone poste ad altitudini inferiori. Caratteristiche del vino: vino equilibrato frutto di una buona maturazione delle uve dove i sentori floreali, fruttati e di vegetale risultano prevalere sulle note erbacee e speziate. In bocca il vino si distingue per possedere una discreta sapidità e freschezza e buona struttura.	Vocazionalità: zona collinare caratterizzata da elevate escursioni termiche e clima temperato particolarmente adatta alla produzione di Pinot nero destinato alla spumantizzazione specialmente se vinificato in rosato. Caratteristiche del vino: l'unità è destinata alla produzione di uve caratterizzate da un ampio profilo aromatico e da un'ottima dotazione acidica. Le elevate escursioni termiche della zona determinano un vino particolarmente fresco, la cui caratteristica è esaltata nel profilo aromatico dalle spiccate note floreali e al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura.	
UNITÀ TERRITORIALE III L'unità interessa esclusivamente la prima fascia collinare con altitudini comprese tra 150 m e 250 m; è caratterizzata da valori di radiazione fotosinteticamente attiva medi (PAR media 2250 MJ/m2*anno) e da tenori pluviometrici compresi tra 750 e 860 mm/anno. Le temperature medie annue sono molto differenti tra la pedecollina e le sommità. Il clima è condizionato dall'elevata inerzia termica del bacino padano che, con effetto tampone, mantiene nel corso di tutto l'anno temperature costanti. L'area è soggetta all'effetto del vento di föhn che favorisce l'abbassamento dell'umidità dell'aria aumentando l'evapotraspirazione e la diminuzione dell'acqua nel suolo. L'inverno è mite e induce una certa precocità nella ripresa vegetativa mentre le estati sono molto calde. Data l'eterogeneità della distribuzione orografica delle valli non vi è una esposizione di versante prevalente; le pendenze sono importanti e possono assumere anche valore prossimi al 35%.	Il vitigno Pinot nero è grande e incontrastato protagonista della produzione di vino in Oltrepò pavese. Taluni ampelografi ipotizzano la presenza dei genotipi originari del Pinot già presenti sulle colline oltrepadane dal tempo dei romani; attendibili i riferimenti riconducibili all'Oltrepò Pavese che risalgono al 1500 ove si citano Pinolo, Pignolo gentile e Pignolo grappolato. Nella seconda metà del XIX secolo il Pinot nero, così come lo conosciamo oggi, approda in Oltrepò Pavese e di seguito viene sperimentato in tutta la penisola e in Sicilia; la maggior parte degli addetti ai lavori valuta la produzione come uva da taglio e sorpresa dalla maturazione precoce, nonché dai danni provocati da uccelli e altri animali, abbandona il progetto. Solo in Oltrepò Pavese il vitigno trova il suo habitat ottimale, grazie anche al lavoro intrapreso dall'allora ministro Agostino Depretis. Quest'ultimo è colui che per primo intuisce la potenzialità del Pinot nero impiantato in alta collina e promuove la sua introduzione in Oltrepò Pavese. Tale operazione incuriosisce gli spumantisti piemontesi, che iniziano a vedere in quella terra un ricco e importante serbatoio per le loro aziende. I primi impianti si effettuano a Rocca de' Giorgi nel 1865 per opera del Conte Carlo Giorgi di Vistarino che pochi anni dopo, unitamente all'imprenditore piemontese Carlo Gancia, inizia a elaborare e commercializzare lo Champagne italiano. Ad emularlo, alla fine degli anni settanta, è l'Ing. Domenico Mazza di Codevilla che assume un enologo originario di Reims al fine di produrre bollicine e in breve tempo si ottengono ottimi risultati sia qualitativi, sia commerciali. Due sono le tipologie di spumante proposte dall'azienda: uno secco, l'altro semi-secco. Domenico Mazza arriva persino a	

Paesaggio: l'area si estende nella prima fascia collinare tra Casteggio e Stradella ed è costituita da valli e vallicole che si aprono a ventaglio sulla Pianura Padana; è caratterizzata da ripidi versanti e fitti crinali con substrati rocciosi relativamente soffici che risultano in buona parte lavorabili. La maggior parte dell'area è adibita alla coltivazione a vigneto. Geologia: il substrato è costituito prevalentemente da rocce calcaree limoso-argillose. Nell'area del Monte San Contardo e Santa Gioletta/Mornico Losana si riscontra un substrato di arenarie alternate a sabbie e limi. Suoli: il suolo si presenta con una tessitura da grossolana a media, con scarsa presenza di scheletro e moderatamente profondo. Sono presenti strati rocciosi profondi di facile lavorabilità. L'area è molto calcarea con pH alcalino e drenaggio buono. Vocazionalità: la precocità dalle zone esalta la maturazione della bacca e dei vinaccioli, fornendo basi spumanti non particolarmente fresche ma con elevato corpo e sapidità. Caratteristiche del vino: le note floreali (fiori bianchi, acacia, zagara) lasciano maggior spazio a sentori di frutta matura (mela, ananas) e vegetale secco (fieno). I vini sono caratterizzati da limitate note speziate ed erbacee. UNITÀ TERRITORIALE IV La zona è contraddistinta da valori di radiazione fotosinteticamente attiva medio-bassi (PAR: tra 1800 e 2200 MJ/m2*anno); l'area si sviluppa prevalentemente nella fascia collinare più interna con altitudini elevate comprese tra i 300 m e i 550 m. Nell'area orientale si riscontra una classe di piovosità superiore (> 850 mm), mentre ad ovest si riscontra una minore piovosità annua (740 mm). Il territorio è caratterizzato da una esposizione dei versanti prevalentemente verso sud/ovest (specialmente nei versanti maggiormente vitati) con pendenze medie comprese tra il 10 e il 30%. L'ambiente si presenta caratterizzato da elevati sbalzi termici specialmente nei periodi estivi. In media le temperature risultano essere inferiori di circa 3°C rispetto le zone più basse con inverni freddi e con estati mediamente calde. L'area si contraddistingue per essere caratterizzata da versanti verso sud ben illuminati e freschi. Paesaggio: l'unità si sviluppa nell'area sud occidentale dell'Oltrepò tra i comuni di Rocca Susella, Fortunago fino a	progettare e a produrre una bottiglia particolare per lo spumante, in grado di resistere alle alte pressioni. Significativo il riconoscimento, 1° posto, ricevuto all'Esposizione Nazionale di Milano del 1894; merita una segnalazione anche l'evento riportato nel 1886, dal Giornale Vinicolo Italiano, relativo al varo della nave "Vesuvio" avvenuto in quel di Napoli, ad opera del Principe Luigi di Savoia, con una bottiglia di Champagne Montelio. Nel 1907 nasce a Casteggio la SVC (Società Vinicola Italiana di Casteggio) e a dirigerla viene chiamato Pietro Riccadonna, uno dei padri della spumantistica moderna, che come motto per il lancio commerciale dello spumante fa sua l'affermazione biblica: "cos'è la vita se non spumeggia il vino?". Due anni dopo viene affiancato da Angelo Ballabio e, successivamente, altri due personaggi emergenti si aggregano a loro: Mario Odero e Raffaello Semagiotto i quali operano molto bene. Il loro prodotto varca l'oceano: nel 1912 il cartello pubblicitario "Gran Spumante SVC" è collocato, in maniera ben visibile, accanto alla statua della libertà di New York per la commozione e la gioia degli emigranti oltrepadani che cercano fortuna nel nuovo mondo. Con l'avvento della prima guerra mondiale (1915-18) la SVC chiude i battenti e i quattro giovani imprenditori si dividono; solo due di loro, alla fine delle ostilità, procedono nel mondo della spumantistica: Angelo Ballabio a Casteggio e Pietro Riccadonna nel vicino Piemonte. La fama dello spumante secco metodo champenois dell'Az. Agr. Ballabio varca in breve tempo i confini nazionali e dal 1931 può fregiarsi in etichetta del contrassegno di fornitore della Real Casa con l'autorizzazione ad apporre le insegne ducali concessegli da Emanuele Filiberto Duca d'Aosta. Angelo passa il testimone al figlio Giovanni, che sino alla morte (1975) resta per il territorio il Signore della spumantistica oltrepadana. Nel frattempo emergono altre realtà nel mondo locale delle bollicine: negli anni trenta dello scorso secolo è la Cantina Sociale La Versa a dare il via alla produzione di spumante, ma soprattutto pone le basi per una corretta e professionale spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia; fa seguito nel 1958 l'Az. Agr. Malpaga di Canneto Pavese. Con l'avvento, nel 1970, della DOC Oltrepò Pavese e con la presidenza della Cantina La Versa affidata al Duca Antonio
---	--

Rocca de' Giorgi. Il territorio è caratterizzato da ampie dorsali arrotondate con versanti di forma variabile, anche molto ondulati, con pendenze da moderate a moderatamente elevate. L'area è facilmente aggredibile dalle lavorazioni e nei versanti più scoscesi sono diffusi fenomeni di erosione. Il paesaggio agrario è caratterizzato dall'alternanza di vigneti, di prati e di aree boschive. Geologia: il substrato è caratterizzato dalla successione di marne ed arenarie poco coese. Alcuni punti si caratterizzano per una natura argillo-calcareo. Suoli: i suoli si presentano con profondità media, scheletro scarso e tessitura media. Il calcare risulta elevato. La capacità di drenaggio è generalmente buona mentre nelle zone orientali risulta medio-buona. Vocazionalità: zona collinare caratterizzata da elevate escursioni termiche e clima temperato particolarmente adatto alla produzione di Pinot nero destinato alla spumantizzazione specialmente se vinificato in rosato. Caratteristiche del vino: l'unità è destinata alla produzione di uve caratterizzate da un ampio profilo aromatico e da un'ottima dotazione acidica. Le elevate escursioni termiche della zona determinano un vino particolarmente fresco, la cui caratteristica è esaltata nel profilo aromatico dalle spiccate note floreali e al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura. Il vitigno Pinot nero è grande e incontrastato protagonista della produzione di vino in Oltrepò Pavese. Taluni ampelografi ipotizzano la presenza dei genotipi originari del Pinot già presenti sulle colline oltrepadane dal tempo dei romani; risalgono al 1500 ove si citano Pinolo, Pignolo gentile e Pignolo grappolato. Nella seconda metà del XIX secolo il Pinot nero, così come lo conosciamo oggi, approda in Oltrepò Pavese e di seguito viene sperimentato in tutta la penisola e in Sicilia; la maggior parte degli addetti ai lavori valuta la produzione come uva da taglio e sorpresa dalla maturazione precoce, nonché dai danni provocati da uccelli e altri animali, abbandona il progetto. Solo in Oltrepò Pavese il vitigno trova il suo habitat ottimale, grazie anche al lavoro intrapreso dall'allora ministro Agostino Depretis. Quest'ultimo è colui che per primo intuì la potenzialità del Pinot nero impiantato in alta collina e promuove la sua introduzione in Oltrepò Pavese. Tale operazione	Denari, inizia una nuova era per la spumantistica locale e la Cantina Sociale di S. Maria ne diventa la locomotiva trainante. Nel 1971 nasce dal Consorzio Vini Tipici il Consorzio Volontario dei Vini DOC Oltrepò Pavese, a presiederlo è il medesimo Duca Denari che, successivamente, viene eletto anche a capo dell'Istituto dello Spumante Classico Italiano; il suo carisma lo porta ad essere tra i primati del settore e il Pinot nero made in Oltrepò pavese diventa una grande realtà per l'intera spumantistica nazionale. La tradizione è continuata fino ad oggi con il riconoscimento, nazionale e internazionale, dell'Oltrepò Pavese quale territorio d'eccellenza per la produzione di spumante metodo classico da uve di Pinot nero. Questo vitigno è passato dai circa 600 ettari coltivati intorno agli anni '60 ai circa 2.800 nel 2010 (in Italia si stima attualmente una superficie totale a Pinot nero di poco inferiore ai 4.000 ettari). È presente un po' in tutto l'Oltrepò pavese anche se è soprattutto coltivato in Valle Versa, Valle Scorpaccio e a Montalto Pavese. La produzione annua di Vini spumanti in Oltrepò pavese è pari a 12 milioni di bottiglie annue, di cui 1,5 milioni riservate alla tipologia Spumante Metodo Classico. Inoltre, considerata l'importanza produttiva del vino ottenuto secondo il metodo tradizionale della fermentazione in bottiglia, una buona parte dei produttori ha dato vita nel 1984 alla associazione "Produttori del Classico", che raggruppa le aziende che aderiscono ad ulteriori controlli sulla lavorazione e sulle qualità organolettiche delle produzioni. Di seguito si riporta una descrizione della vitivinicoltura dall'800 ai primi del '900, ricavata dal testo di Fabrizio Bernini "Che cos'è la vita se non spumeggia il vino – storia della vitivinicoltura in Oltrepò Pavese", edito nel 2001 da Pontio Olona servizi grafici. Capitolo XVIII - "La Cooperazione salva la nostra vitivinicoltura" Dopo l'invasione della fillossera, l'estirpazione dei vigneti poco resistenti e la conseguente selezione per un reimpianto di viti più forti e produttive, avverrà il lento processo di trasformazione della vitivinicoltura mista, sino allora prevalente, in quella specializzata, incentrata dall'affermarsi delle grandi case commerciali vinicole che già dall'inizio del '900 domineranno gran parte del commercio dei vini.
--	--

incuriosisce gli spumantisti piemontesi, che iniziano a vedere in quella terra un ricco e importante serbatoio per le loro aziende. I primi impianti si effettuano a Rocca de' Giorgi nel 1865 per opera del Conte Carlo Giorgi di Vistarino che pochi anni dopo, unitamente all'imprenditore piemontese Carlo Gancia, inizia a elaborare e commercializzare lo Champagne italiano. Ad emularlo, alla fine degli anni settanta, è l'Ing. Domenico Mazza di Codevilla che assume un enologo originario di Reims al fine di produrre bollicine e in breve tempo si ottengono ottimi risultati sia qualitativi, sia commerciali. Due sono le tipologie di spumante proposte dall'azienda: uno secco, l'altro semi-secco. Domenico Mazza arriva persino a progettare e a produrre una bottiglia particolare per lo spumante, in grado di resistere alle alte pressioni. Significativo il riconoscimento, 1° posto, ricevuto all'Esposizione Nazionale di Milano del 1894; merita una segnalazione anche l'evento riportato nel 1886, dal Giornale Vinicolo Italiano, relativo al varo della nave "Vesuvio" avvenuto in quel di Napoli, ad opera del Principe Luigi di Savoia, con una bottiglia di Champagne Montello. Nel 1907 nasce a Casteggio la SVIC (Società Vinicola Italiana di Casteggio) e a dirigerla viene chiamato Pietro Riccadonna, uno dei padri della spumantistica moderna, che come motto per il lancio commerciale dello spumante fa sua l'affermazione biblica: "cos'è la vita se non spumeggia il vino?". Due anni dopo viene affiancato da Angelo Ballabio e, successivamente, altri due personaggi emergenti si aggregano a loro: Mario Odero e Raffaello Sernagiotto i quali operano molto bene. Il loro prodotto varca l'oceano: nel 1912 il cartello pubblicitario "Gran Spumante SVIC" è collocato, in maniera ben visibile, accanto alla statua della libertà di New York per la commozione e la gioia degli emigranti oltrepadani che cercano fortuna nel nuovo mondo. Con l'avvento della prima guerra mondiale (1915-18) la SVIC chiude i battenti e i quattro giovani imprenditori si dividono: solo due di loro, alla fine delle ostilità, procedono nel mondo della spumantistica: Angelo Ballabio a Casteggio e Pietro Riccadonna nel vicino Piemonte. La fama dello spumante secco metodo champenois dell'Az. Agr. Ballabio varca in breve tempo i confini nazionali e dal 1931 può fregiarsi in etichetta del contrassegno di fornitore della Real Casa con l'autorizzazione ad apporre le insegne ducali concessegli da Emanuele Filiberto Duca d'Aosta. Angelo passa il testimone al	La prima forma organizzata di cooperazione si ha nel 1902 con la fondazione, per iniziativa del dott. Francesco Mazza di Voghera di una cooperazione che prese il nome di "Società Vinicola Stradellina". Fu l'inizio di quella proficua cooperazione tra i produttori che prenderà forza sotto la guida di Montemartini negli anni immediatamente seguenti con la costituzione delle cantine sociali, che ancora oggi rappresentano una realtà fondamentale per il vino dell'Oltrepò pavese. A presiedere la cooperativa di Stradella fu chiamato Siro Riccadonna, enologo di fama, e con lui Angelo Ballabio, fondatore di una delle più prestigiose entità produttive oltrepadane. Da allora ai nostri giorni la famiglia Ballabio rimane una pietra miliare per la tradizione oltrepadana soprattutto per la produzione dei suoi eccellenti vini Metodo Classico. La prima vera cantina sociale si costituì però a Montù Beccaria nel 1902, a cui seguirono quella di Broni sempre nel 1902, S. Maria della Versa nel 1905, S. Damiano al Colle e Canneto nel 1906, Casteggio e Torrazza Coste nel 1907. In questa cornice si colloca la fondazione a Casteggio, sempre nel 1907, della "Società Vinicola di Casteggio", meglio nota come "Svic", affidata fin dai suoi esordi all'enologo Pietro Riccadonna (che dal 1909 troverà un valido collaboratore in Angelo Ballabio) che rimane famoso perché fu uno dei padri della moderna spumantizzazione e dal cui lavoro nacquerò i primi spumanti metodo classico, che ottemero prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale già dai primi anni del '900! Sua è la famosa frase, che dà il titolo del testo da cui è tratta questa parte della relazione: "che cos'è la vita se non spumeggia il vino?". Per la produzione di spumante metodo classico la "Svic" dalla Francia chiamò consulenti di fama e nel 1912 nasceva il "Gran Spumante Svic", orgoglio di tutto l'Oltrepò, portabandiera nel mondo dell'ingegno e della capacità professionale del nostro settore enologico. "Basti pensare che i passeggeri delle grandi navi che dall'Europa giungevano nel porto di New York, accanto alla statua della Libertà, erano inevitabilmente attratti dalla vistosa pubblicità del rinomato prodotto casteggiiano, gioia degli americani sino al primo dopoguerra."
--	--

figlio Giovanni, che sino alla morte (1975) resta per il territorio il Signore della spumantistica oltrepadana. Nel frattempo emergono altre realtà nel mondo locale delle bollicine: negli anni trenta dello scorso secolo è la Cantina Sociale La Versa a dare il via alla produzione di spumante, ma soprattutto pone le basi per una corretta e professionale spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia; fa seguito nel 1958 l'Az. Agr. Malpaga di Canneto Pavese. Con l'avvento, nel 1970, della DOC Oltrepò Pavese e con la presidenza della Cantina La Versa affidata al Duca Antonio Denari, inizia una nuova era per la spumantistica locale e la Cantina Sociale di S. Maria ne diventa la locomotiva trainante. Nel 1971 nasce dal Consorzio Vini Tipici il Consorzio Volontario dei Vini DOC Oltrepò Pavese, a presiederlo è il medesimo Duca Denari che, successivamente, viene eletto anche a capo dell'Istituto dello Spumante Classico Italiano; il suo carisma lo porta ad essere tra i primati del settore e il Pinot nero made in Oltrepò diventa una grande realtà per l'intera spumantistica nazionale. La tradizione è continuata fino ad oggi con il riconoscimento, nazionale e internazionale, dell'Oltrepò Pavese quale territorio d'eccellenza per la produzione di spumante metodo classico da uve di Pino nero. Questo vitigno è passato dai circa 600 ettari coltivati intono agli anni '60 ai circa 2.800 nel 2010 (in Italia si stima attualmente una superficie totale a Pinot nero di poco inferiore ai 4.000 ettari). È presente un po' in tutto l'Oltrepò anche se è soprattutto coltivato in Valle Versa, Valle Scuropasso e a Montalto Pavese. La produzione annua di Vini spumanti in Oltrepò è pari a 12 milioni di bottiglie annue, di cui 1,5 milioni riservate alla tipologia Spumante Metodo Classico. Inoltre, considerata l'importanza produttiva del vino ottenuto secondo il metodo tradizionale della fermentazione in bottiglia, una buona parte dei produttori ha dato vita nel 1984 alla associazione "Produttori del Classese", che raggruppa le aziende che aderiscono ad ulteriori controlli sulla lavorazione e sulle qualità organolettiche delle produzioni. Di seguito si riporta una descrizione della vitivinicoltura dall'800 ai primi del '900, ricavata dal testo di Fabrizio Bernini "Che cos'è la vita se non spumeggia il vino - storia della vitivinicoltura in Oltrepò Pavese", edito nel 2001 da Ponzio Olona servizi grafici.	L'importanza storica dello spumante prodotto in Oltrepò pavese è testimoniata dal fascino che subì l'austero Emanuele Filiberto duca d'Aosta (cugino del re Vittorio Emanuele II, e assunto a rango di eroe nazionale quale comandante della Terza Armata schierata sul fronte carsico) che ebbe modo di apprezzare lo spumante secco prodotto dai Ballabio e che volle elargire alla ditta "uno speciale contrassegno della sua benevolenza accordandogli la qualifica prestigiosa di "Provveditore della Real Casa" e autorizzandolo a fregiarsi delle insegne ducali. Di seguito si riporta invece un brano tratto dalla relazione del Prof. M. Fregoni – cattedra di Viticoltura dell'Università Cattolica di Piacenza - scritto per il convegno sul Pinot nero tenutosi a Broni nel febbraio 1992: "I Pinots, con foglie spesso quasi rotonde e facilità di subire mutazioni, sono simili alle viti poco addomesticate sulle quali probabilmente poggiava la viticoltura agli albori della sua storia. Catone il Censore (nel secondo secolo a.C) parla di Helveolum vinum e Lucio Giunio Moderato Columella, in quella che può ritenersi una delle più importanti rassegne ampelografiche dell'era romana (De Re Rustica, primo sec. d.C.), descrive le varietà Helveolae caratterizzate da acini con colori Isabella-chiaro (Pinot grigio) e da frequente disomogeneità della colorazione delle bacche, buona fertilità espressa anche in terreni magri; questi caratteri inducono ad ascrivere a queste antiche varietà la probabile progenitura degli attuali "Pinots". I primi Pinots furono introdotti probabilmente in Francia dai romani. Le prime citazioni che riguardano i Pinot (Pynos, Pinoz sono contenute in un documento del 1394 (VIALA et al. 1901). Interessanti sono a riguardo alcuni riferimenti (tra il 1500 e il 1800) a vitigni dalle caratteristiche probabilmente simili ai Pinots coltivati sulle colline piacentine e pavesi... Oggi – concludeva il prof. Fregoni – l'Oltrepò Pavese è una delle più importanti zone vitivinicole europee e mondiali per la produzione di spumanti di qualità ed è il più grande "serbatoio" italiano di Pinot nero". La presenza della tipologia Spumante Metodo Classico, all'interno della DOC Oltrepò Pavese, risale alla nascita della DOC stessa avvenuta nel 1970. Nell'anno 2007 essa è stata svincolata dalla DOC, con D.M. 27 luglio 2007, per elevarsi
--	---

Capitolo XVIII - “La Cooperazione salva la nostra vitivinicoltura” Dopo l’invasione della fillossera, l’estirpazione dei vigneti poco resistenti e la conseguente selezione per un reimpianto di viti più forti e produttive, avverrà il lento processo di trasformazione della vitivinicoltura mista, sino allora prevalente, in quella specializzata, incentivata dall’affermarsi delle grandi case commerciali vinicole che già dall’inizio del ‘900 domineranno gran parte del commercio dei vini. La prima forma organizzata di cooperazione si ha nel 1902 con la fondazione, per iniziativa del dott. Francesco Mazza di Voghera di una cooperazione che prese il nome di “<i>Società Vinicola Stradellina</i>”. Fu l’inizio di quella proficua cooperazione tra i produttori che prenderà forza sotto la guida di Montemartini negli anni immediatamente seguenti con la costituzione delle cantine sociali, che ancora oggi rappresentano una realtà fondamentale per il vino dell’Oltrepò. A presiedere la cooperativa di Stradella fu chiamato Siro Riccadonna, enologo di fama, e con lui Angelo Ballabio, fondatore di una delle più prestigiose entità produttive oltrepadane. Da allora ai nostri giorni la famiglia Ballabio rimane una pietra miliare per la tradizione oltrepadana soprattutto per la produzione dei suoi eccellenti vini Metodo Classico. La prima vera cantina sociale si costituì però a Montù Beccarla nel 1902, a cui seguirono quella di Broni sempre nel 1902, S. Maria della Versa nel 1905, S. Damiano al Colle e Canneto nel 1906, Casteggio e Torrazza Coste nel 1907. In questa cornice si colloca la fondazione a Casteggio, sempre nel 1907, della “<i>Società Vinicola di Casteggio</i>”, meglio nota come “<i>Svic</i>”, affidata fin dai suoi esordi all’enologo Pietro Riccadonna (che dal 1909 troverà un valido collaboratore in Angelo Ballabio) che rimane famoso perché fu uno dei padri della moderna spumantizzazione e dal cui lavoro nacquero i primi spumanti metodo classico, che ottennero prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale già dai primi anni del ‘900! Sua è la famosa frase, che dà il titolo del testo da cui è tratta questa parte della relazione: “<i>che cos’è la vita se non spumeggia il vino?</i>”.	alla categoria DOCG grazie all’impegno profuso dal Presidente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Vittorio Ruffinazzi, permettendo di nobilitare ulteriormente questa regione viticola. La nascita di una Denominazione di Origine Controllata e Garantita per lo spumante metodo classico è legata alla storia, alla qualità e alla commercializzazione del Pinot nero, di cui l’Oltrepò Pavese è indiscusso territorio leader di produzione. L’Oltrepò Pavese è infatti il primo produttore italiano della pregiata varietà Pinot nero per la produzione di spumanti di qualità da ormai 100 anni. Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Valortalia S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 Roma telefono: +39 0445 313088 fax: +39 0445 313080 e-mail: info@valortalia.it Valortalia S.r.l. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 64 della legge n. 238/2016 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficiari della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).
--	--

Per la produzione di spumante metodo classico la “Svic” dalla Francia chiamò consulenti di fama e nel 1912 nasceva il “Gran Spumante Svic”, orgoglio di tutto l’Oltrepò, portabandiera nel mondo dell’ingegno e della capacità professionale del nostro settore enologico. <i>“Basti pensare che i passeggeri delle grandi navi che dall’europa giungevano nel porto di New York, accanto alla statua della Libertà, erano inevitabilmente attratti dalla vistosa pubblicità del rinomato prodotto casteggiano, gioia degli americani sino al primo dopoguerra.”</i> L’importanza storica dello spumante prodotto in Oltrepò è testimoniata dal fascino che subì l’austero Emanuele Filiberto duca d’Aosta (cugino del re Vittorio Emanuele II, e assunto a rango di eroe nazionale quale comandante della Terza Armata schierata sul fronte carsico) che ebbe modo di apprezzare lo spumante secco prodotto dai Ballabio e che volle elargire alla ditta “uno speciale contrassegno della sua benevolenza accordandogli la qualifica prestigiosa di “Provveditore della Real Casa” e autorizzandolo a fregiarsi delle insegne ducali. Di seguito si riporta invece un brano tratto dalla relazione del Prof. M. Fregoni – cattedra di Viticoltura dell’Università Cattolica di Piacenza - scritto per il convegno sul Pinot nero tenutosi a Broni nel febbraio 1992: <i>“I Pinots, con foglie spesso quasi rotonde e facilità di subire mutazioni, sono simili alle viti poco addomesticate sulle quali probabilmente poggiava la viticoltura agli albori della sua storia. Catone il Censore (nel secondo secolo a.C) parla di Helveolum vinum e Lucio Giunio Moderato Columella, in quella che può ritenersi una delle più importanti rassegne ampelografiche dell’era romana (De Re Rustica, primo sec. d.C.), descrive le varietà Helveolae caratterizzate da acini con colori Isabella-chiaro (Pinot grigio) e da frequente disomogeneità della colorazione delle bacche, buona fertilità espressa anche in terreni magri; questi caratteri inducono ad ascrivere a queste antiche varietà la probabile progenitura degli attuali “Pinots”. I primi Pinots furono introdotti probabilmente in Francia dai romani. Le prime citazioni che riguardano i Pinot (Pynos, Pinoz sono contenute in un documento del 1394 (VIALA et al. 1901). Interessanti sono a riguardo alcuni riferimenti (tra il 1500 e il 1800) a vitigni dalle caratteristiche probabilmente simili ai Pinots coltivati sulle colline piacentine e pavesi...</i>		
--	--	--



Serie Ordinaria n. 27 - Martedì 01 luglio 2025

<i>Oggi – concludeva il prof. Fregoni – l’Oltrepò Pavese è una delle più importanti zone vitivinicole europee e mondiali per la produzione di spumanti di qualità ed è il più grande “serbatoio” italiano di Pinot nero”.</i> La presenza della tipologia Spumante Metodo Classico, all’interno della DOC Oltrepò Pavese, risale alla nascita della DOC stessa avvenuta nel 1970. Nell’anno 2007 essa è stata svincolata dalla DOC, con D.M. 27 luglio 2007, per elevarsi alla categoria DOCG grazie all’impegno profuso dal Presidente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Vittorio Ruffinazzi, permettendo di nobilitare ulteriormente questa regione viticola. La nascita di una Denominazione di Origine Controllata e Garantita per lo spumante metodo classico è legata alla storia, alla qualità e alla commercializzazione del Pinot nero, di cui l’Oltrepò Pavese è indiscusso territorio leader di produzione. L’Oltrepò Pavese è infatti il primo produttore italiano della pregiata varietà di Pinot nero per la produzione di spumanti di qualità da ormai 100 anni.		
Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Valortitalia S.r.l.		



Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 Roma telefono: +39 0445 313088 fax: +39 0445 313080 e-mail: info@valoritalia.it Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).		
---	--	--