C/2024/5178

22.8.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/5178)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pinerolese»

PDO-IT-A1232-AM03

Data della comunicazione: 24.5.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento delle tipologie Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver., Barbera Superiore**

Nella prima sezione del presente Documento Unico la compagine dei produttori chiede di veder riconosciute quattro nuove tipologie di vini nell'ambito della DOC Pinerolese. In particolare si auspica l'inserimento, tra i vitigni che potranno rivendicare la Denominazione di Origine, del Nebbiolo (già previsto, come vitigno, nel disciplinare di produzione del Pinerolese DOC Rosso, ha dimostrato negli ultimi anni di sperimentazione in vigna e in cantina delle altissime potenzialità), della Malvasia, del Bian Ver (questi ultimi solo recentemente autorizzati alla coltivazione e ancora assenti dal disciplinare della DOC Pinerolese, ancorché fortemente radicati nella storia della viticoltura pinerolese, come più sopra specificato).Inoltre è stata introdotta la tipologia Superiore per il «Pinerolese Barbera» permettendo di qualificare una produzione da sempre effettuata ma che non è stato possibile fino ad oggi indicare in etichetta.

La presente modifica riguarda tutti gli articoli del disciplinare di produzione e la Sezione «Zona Geografica Delimitata», «Descrizione dei vini», «Rese massime», «Varietà di uve da vino» del Documento unico.

2. **Inserimento base ampelografica nuove tipologie Pinerolese Nebbiolo. Pinerolese Malvasia e Pinerolese Bian Ver**

Date le aggiunte delle tipologie Nebbiolo, Malvasia e Bian Ver, vengono descritte le basi ampelografiche delle suddette tipologie:

«Pinerolese» Nebbiolo per almeno il 90 % Nebbiolo, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

«Pinerolese» Malvasia la seguente base ampelografica: Malvasia Moscata e Malvasia Aromatica di Candia, da soli o congiuntamente, per almeno l'85 %; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte.

«Pinerolese» Bian ver per almeno l'85 % Bian Ver, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

3. **Zona geografica delimtata**

Per la nuova tipologia «Pinerolese» Nebbiolo la zona di produzione è limitata ad alcuni dei comuni facenti parte della zona di produzione attuale e prevede le limitazioni altimetriche. Pertanto per maggiore chiarezza si è provveduto ad inserire apposito paragrafo della sola zona di produzione Pinerolese Nebbiolo.

La zona di produzione originaria rimane invariata.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

La delimitazione della nuova zona è compresa all'interno di quella originaria.

Non sono pertanto state apportate modifiche alla zona di produzione complessiva presente sul disciplinare.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini comprende l'intero territorio dei comuni appresso indicati:

Provincia di Torino:

Angrogna, Bibiana , Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.,

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine «Pinerolese» accompagnata dalla menzione tradizionale Ramiè comprende l'intero territorio dei comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine «Pinerolese» Nebbiolo, comprende il territorio dei Comuni appresso indicati:

Provincia di Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (limitatamente al territorio della Rocca), , Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; in una fascia altimetrica compresa fra i 350 mt s.l.m e i 650 mt s.l.m;

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge; in una fascia altimetrica compresa fra i 300 mt s.l.m e i 550 mt s.l.m

La presente modifica riguarda l'art. 3 del disciplinare di produzione e la Sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico

4. **Inserimento dei descrittori delle nuove tipologia Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia, Pinerolese Bian Ver e Pinerolese Barbera Superiore**

Date le aggiunte delle tipologie Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver e Barbera Superiore, vengono aggiunti i seguenti descrittori:

«Pinerolese» Nebbiolo:

colore: rosso rubino talvolta tendente al granato;

odore: fine e caratteristico;

sapore: secco, vellutato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

«Pinerolese» Malvasia

colore: paglierino più o meno intenso

odore: aroma caratteristico, anche intenso;

sapore: secco o abboccato, aromatico, fresco, tranquillo, talvolta vivace.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %

totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

«Pinerolese» Bian Ver

colore: giallo paglierino con sfumature verdognole;

odore: fruttato, talvolta con note erbacee;

sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Pinerolese» Barbera Superiore

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso, intenso;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol %;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la Sezione «Descrizione dei vini» del Documento unico.

5. **Aggiornamento delle norme per la viticoltura**

La dicitura «atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.» viene sostituita con

"atti a non modificare negativamente la qualità delle uve.

I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3 000.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione

6. **Adeguamento del titolo alcolometrico volumico minimo delle varie tipologie con i nuovi valori.**

Vengono aggiornati i titoli alcolometrici volumici totali minimi, allineandoli con i valori indicati di resa in tonnellate e titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

«Pinerolese» rosso	9	11,50
«Pinerolese» rosato	9	11,00
«Pinerolese» Barbera	8	12,00
«Pinerolese» Barbera superiore	7	13,00
«Pinerolese» Bonarda	8	11,50
«Pinerolese» Freisa	8	11,50
«Pinerolese» Dolcetto	8	11,50
«Pinerolese» Doux d'Henry	7	10,50
«Pinerolese» Ramie	7,5	11,50
«Pinerolese» Nebbiolo	8	12,50
«Pinerolese» Malvasia	9	11,00
«Pinerolese» Bian ver	9	11,00

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

7. **Introduzione periodo di invecchiamento e sentore di legno**

Vengono aggiunti i seguenti capoversi in qualità di descrittori per i vini nei quali è previsto un periodo di invecchiamento:

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.

Pinerolese Nebbiolo: 12 mesi di invecchiamento, calcolati a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui almeno 6 in legno.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 e 6 del disciplinare di produzione.

8. **Inserimento di specifiche per i contenitori utilizzabili**

E' stato specificato l'uso dei soli contenitori di vetro per le tipologie Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia e Pinerolese Bian Ver.

Viene aggiunto il seguente capoverso:

Per le denominazioni, Pinerolese Barbera, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia e Pinerolese Bian Ver è previsto esclusivamente il confezionamento in bottiglie che devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da litri due.

I vini «Pinerolese» Rosso e «Pinerolese» Rosato di cui all'articolo 1 possono essere confezionati nei contenitori previsti dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro nelle capacità consentite dalla norma.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona per le tipologie «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Barbera Superiore, «Pinerolese» Nebbiolo e «Pinerolese» Ramie.

La presente modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

9. **Cambio riferimenti struttura di controllo**

Vengono indicati gli estremi del nuovo Organismo di Controllo.

a presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione e la Sezione «Dettagli Organismi di controllo» del Documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Pinerolese

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

— 2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

—

1. «Pinerolese» rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, complesso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

2. «Pinerolese» rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato o rubino chiaro;

odore: delicato, gradevole, vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

3. «Pinerolese» Barbera

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso, intenso;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: complesso intenso;

sapore: secco, di struttura caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. «Pinerolese» Bonarda

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino;

odore: vinoso caratteristico e intenso;

sapore: morbido e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

6. «Pinerolese» Freisa

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico vinoso e intenso;

sapore: fresco, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

7. «Pinerolese» Dolcetto

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: delicato e vinoso;

sapore: secco, morbido e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fresco, fruttato e gradevole;

sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto non riduttore : 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

9. «Pinerolese» Ramìe

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico, fresco, delicato;

sapore: asciutto, armonioso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

10. «Pinerolese» Nebbiolo

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino talvolta tendente al granato;

odore: fine e caratteristico;

sapore: secco, delicato armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

11. «Pinerolese» Malvasia

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino più o meno intenso

odore: caratteristico, talvolta intenso;

sapore: da secco ad abboccato, aromatico, fresco, talvolta vivace.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

12. «Pinerolese» Bian Ver

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdoline;

odore: fruttato, talvolta con note erbacee;

sapore: da secco o ad abboccato, armonico, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. «Pinerolese» Rosso

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Pinerolese» Rosato

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Pinerolese» Barbera

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Pinerolese» Bonarda

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. «Pinerolese» Freisa

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. «Pinerolese» Dolcetto

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

9. «Pinerolese» Ramìe

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

10. «Pinerolese» Nebbiolo

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

11. «Pinerolese» Malvasia

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

12. «Pinerolese» Bian Ver

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini comprende l'intero territorio dei comuni appresso indicati:

Provincia di Torino:

Angrogna, Bibiana , Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.,

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine «Pinerolese» accompagnata dalla menzione tradizionale Ramiè comprende l'intero territorio dei comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine «Pinerolese» Nebbiolo, comprende il territorio dei Comuni appresso indicati

Provincia di Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (limitatamente al territorio della Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; in una fascia altimetrica compresa fra i 350 mt s.l.m e i 650 mt s.l.m;

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge; in una fascia altimetrica compresa fra i 300 mt s.l.m e i 550 mt s.l.m.

7. **Varietà di uve da vino**

Avana' N.

Averengo N.

Barbera N.

Becuet N.

Bian Ver B. - Verdesse B.

Bonarda N.

Chatus N.

Dolcetto N.

Doux d'Henry N.

Freisa N.

Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Malvasia moscata B.

Nebbiolo N.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *DOC «Pinerolese» Categoria «Vino» (Rosso)*

Il Pinerolese è un territorio di antica tradizione vitivinicola; la sua ampia base ampelografica e le condizioni ambientali caratteristiche di una viticoltura di montagna permettono l'ottenimento di una gamma di vini con carattere spiccato, freschi ed eleganti. Dopo un lungo periodo di abbandono la viticoltura è oggi tra le attività agricole più dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione «eroica» che però annovera sempre di più appassionati e ricercatori, alla scoperta dei vitigni autoctoni e alle produzioni limitate e ricercate come quelle ottenute dal Ramìe, nella zona di Pomaretto, il Doux d'Henry o l'Avanà, il Becuet o lo Chatus.

8.2. *DOC «Pinerolese» Categoria «Vino» (Bianco)*

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. È noto che le aree pedemontane con climi più freschi e con un'ottima esposizione alla luce solare siano potenzialmente più vocate per la produzione di vini bianchi, a seguito della maggiore persistenza dell'acidità, della mineralità e degli aromi primari in vigneto.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

Imbottigliamento in zona

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di imbottigliamento ricade nell'intero territorio del Piemonte.

Vitigni complementari nella base ampelografica

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per la tipologia di vino «Pinerolese» rosso (Cat. «vino»), a complemento dei vitigni principali (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus presenti nella base ampelografica nella misura minima del 50 %), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa non aromatici fino ad un massimo del 50 %, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Per la tipologia di vino «Pinerolese» Ramie (Cat. «vino»), a complemento dei vitigni principali (Avanà Avarengo, Chatus, Becuet, presenti nella base ampelografica nella misura minima del 60 %) possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici da soli o congiuntamente per un massimo del 40 % idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21167