Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/2613)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Vin de Savoie / Savoie»

PDO-FR-A0681-AM01 - 22.7.2016

NORME APPLICABILI ALLA MODIFICA

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013

RICHIEDENTE E INTERESSE LEGITTIMO

Syndicat régional des vins de Savoie

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA

1. *Soppressione della categoria dei vini frizzanti bianchi e rosati.*

La categoria dei «vini frizzanti» è soppressa. Da diversi anni la produzione di tali vini era in calo, poiché gli operatori prediligono i vini spumanti di qualità con una sovrappressione superiore a 3,5 bar (vini spumanti di qualità).

Le norme relative a tale produzione sono pertanto rimosse dal disciplinare. Nel corso della procedura nazionale di opposizione non è stata presentata alcuna obiezione.

Il documento unico è stato modificato di conseguenza.

2. *Menzione «Crémant»*

Il disciplinare è modificato al fine di consentire l'uso della menzione «Crémant» a complemento della denominazione di origine protetta «Savoie» o «Vin de Savoie». Le condizioni di produzione riguardanti tale indicazione sono precisate nel disciplinare e sostituiscono quelle precedentemente previste per i vini spumanti di qualità bianchi, tranne per quelli recanti il nome geografico complementare «Ayze».

Il nome della denominazione di origine controllata deve essere preceduto dalla menzione «Crémant» per i vini spumanti di qualità bianchi, a eccezione dei vini recanti il nome geografico complementare «Ayze». La norma è introdotta al capitolo I, sezione II, «Nomi geografici e indicazioni complementari», del disciplinare. Il termine «indicazioni» sostituisce il termine «menzioni» nel titolo della sezione II.

Il punto 9 «Ulteriori condizioni essenziali» del documento unico è pertanto modificato.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Zona geografica del «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IV, punto 1, del disciplinare è aggiunta una nuova lettera c) per precisare la zona di produzione dei vini recanti la menzione «Crémant».

Il punto 6 «Zona geografica delimitata» del documento unico è pertanto modificato.

4. *Assortimento varietale per la produzione del «Crémant»*

La sezione V del capitolo I del disciplinare riguardante l'assortimento varietale è integrata.

L'assortimento varietale consentito per la produzione dei vini con menzione «Crémant» è ridotto a un numero più limitato di vitigni rispetto a quanto definito per la produzione dei vini spumanti di qualità bianchi a denominazione «Vin de Savoie» o «Savoie». Tale minore diversificazione contribuisce a una migliore espressione dell'identità savoiarda dei vini. Sono pertanto esclusi i vitigni Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner rouge précoce Rs e Verdesse B.

Tale elenco è definito al capitolo I, sezione V, punto 1, del disciplinare. A seguito dell'esclusione dall'assortimento varietale ammesso dei vitigni interessati dalla norma di cui alla sezione V, punto 2, quest'ultima non è inserita per la menzione «Crémant» ed è soppressa per i vini spumanti di qualità.

Il punto 7 «Varietà principale/i di uve da vino» del documento unico non è modificato in quanto i vitigni non selezionati per la produzione di vini spumanti di qualità con menzione «Crémant» sono conservati per le altre tipologie di vini della denominazione.

5. *Altezza del fogliame per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione VI, punto 1, lettera c), del disciplinare è precisato che l'altezza del fogliame deve permettere di disporre di 1,20 m^2 di superficie esterna di vegetazione al suolo per la produzione di 1 kg di uva.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

6. *Produzione massima media per parcella per la produzione di «Crémant»*

Sono precisati i valori specifici per la produzione massima per parcella per tenere conto della densità di impianto. Tale misura deve permettere di mantenere un rapporto equilibrato tra la superficie esterna di vegetazione al suolo e la produzione di uva. Tali valori specifici sono maggiormente in linea con le specificità di questa produzione, che prevede, tra l'altro, norme di pressatura che impongono 150 chili di uva per un massimo di 100 litri di mosto.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

7. *Disposizioni relative alla raccolta per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione VII, punto 1, lettera b), del disciplinare è precisato che i vini che possono beneficiare della menzione «Crémant» sono ottenuti da uve vendemmiate a mano, conformemente all'articolo 66 del regolamento (CE) n. 607/2009.

Tale modifica non compare nel documento unico.

8. *Disposizioni per il trasporto delle uve vendemmiate per la produzione di «Crémant»*

Per limitare gli effetti di autopressatura dei grappoli d'uva, al capitolo I, sezione VII, punto 1, lettera c), è stato deciso di fissare a 250 kg il peso massimo delle uve vendemmiate trasportate per contenitore. Per gli stessi motivi, l'altezza massima dei contenitori per la vendemmia è fissata a 0,40 cm. Tali contenitori devono essere non a tenuta stagna in modo da consentire il rapido smaltimento dei succhi che potrebbero essere prodotti nonostante le norme stabilite per ridurli al minimo. Infine tra la vendemmia e l'inizio della pressatura è previsto un intervallo di tempo tassativamente limitato a 24 ore.

Il documento unico non è modificato in questo punto.

9. *Maturazione dell'uva per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione VII, punto 2, lettere a) e b), il tenore zuccherino minimo delle uve e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono fissati rispettivamente a 144 grammi per litro di mosto e al 9 % per i vini di base destinati all'elaborazione dei vini con menzione «Crémant». Tali valori si basano su quelli stabiliti in precedenza per la produzione di vini spumanti di qualità bianchi con denominazione «Vin de Savoie» o «Savoie». Sono adattati alle caratteristiche dei vitigni selezionati, in particolare per le varietà Jacquère B e Altesse B, e permettono l'elaborazione di un vino di base a basso tenore alcolico e sufficientemente vivace ed elegante.

Queste informazioni non sono riportate nel documento unico.

10. *Resa per la produzione di «Crémant»*

Il punto 1 della sezione VIII, «Rese - Entrata in produzione», del capitolo I è integrato per questa tipologia di vino, tenendo conto della densità di impianto.

Il punto 5 del documento unico, «Pratiche di vinificazione», è aggiornato di conseguenza.

Al capitolo I, sezione VIII, è aggiunto il punto 4, intitolato «Disposizioni particolari per i vini che possono beneficiare della menzione “Crémant”».

La resa massima alla pressatura indicata alla lettera a) segue la norma di cui all'articolo 66, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 607/2009 per i vini spumanti di qualità recanti la menzione «Crémant».

Infine, in relazione alla resa massima alla pressatura, al punto 4, lettera b), è definito un tasso di *rebêche*. Il *rebêche* è il mosto ottenuto al termine della pressatura oltre il volume che può essere prodotto entro i limiti massimi consentiti per la resa alla pressatura.

Il documento unico non è modificato in questo punto.

11. *Ricevimento delle uve e pressatura per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 1, è inserita la lettera a) relativa al «Crémant». Essa stabilisce criteri relativi al ricevimento dell'uva vendemmiata, alla pressa, al caricamento della pressa e, in particolare, al trasporto delle uve, al frazionamento dei succhi e all'igiene, al fine di preservare la qualità delle uve.

Per i siti di ricevimento e di pressatura esistenti è istituita una misura transitoria che consente un massimo di 3 nastri, tra la prima caduta e la pressa, fino alla vendemmia 2017 compresa. Tale disposizione è inserita al capitolo I, sezione XI, punto 4.

Il documento unico non è modificato in questi punti.

12. *Assemblaggio dei vitigni per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera b), sono definite condizioni per l'assemblaggio dei vitigni al fine di promuovere le varietà Jacquère B e Altesse B. Tali due varietà savoiarde, espressione tipica dell'originalità dei vini della zona geografica, assicurano ottimi risultati nell'elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia. La definizione di una percentuale minima di Jacquère B contribuisce alla piena espressione dell'identità savoiarda e facilita la differenziazione dei vini recanti la menzione «Crémant» dagli altri vini spumanti regionali. Per rafforzare l'effetto di tali norme sulle caratteristiche dei vini, la percentuale di vitigni a bacca nera è limitata al 20 %.

Limitatamente ai comuni del dipartimento dell'Alta Savoia, una misura transitoria accompagna l'introduzione di tali norme, che cristallizzano una prassi finora flessibile in quanto basata sulla presenza non obbligatoria e non regolamentata quantitativamente dei vitigni autorizzati nei vini spumanti di qualità bianchi. Le norme si applicheranno a partire dalla raccolta 2021.

Questi punti non interessano il documento unico.

13. *Pratica enologica per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera e), del disciplinare è stabilito il divieto di utilizzo di pezzi di legno per l'elaborazione dei vini che possono beneficiare della menzione «Crémant».

Questa disposizione è riportata nel punto 5 «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

In caso di arricchimento del mosto del «Crémant», il titolo alcolometrico volumico totale massimo corrisponde a quello stabilito in precedenza per i vini spumanti di qualità bianchi. È tuttavia modificata la fase di controllo di tale condizione di produzione durante l'elaborazione del vino spumante. Tale controllo deve essere effettuato dopo la presa di spuma e prima dell'aggiunta dello sciroppo di dosaggio. L'associazione di produttori include inoltre il controllo di questa caratteristica nel capitolo III, sezione I, del disciplinare.

Il punto 4 «Descrizione del vino (dei vini)» del documento unico è aggiornato di conseguenza.

14. *Capacità del locale di vinificazione per la produzione di «Crémant»*

Il capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera g), del disciplinare è integrato per tale tipologia di vino.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

15. *Disposizioni specifiche per la produzione di «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 2, sono riportate le condizioni di produzione del «Crémant», vale a dire la seconda fermentazione in bottiglia e la durata della maturazione su fecce in bottiglia, conformemente all'articolo 66 del regolamento (CE) n. 607/2009. È inoltre precisato che le bottiglie sono di vetro e che l'imbottigliamento avviene a partire dal 1º dicembre successivo alla raccolta.

Le norme riguardanti la fermentazione in bottiglia e la durata della maturazione su fecce in bottiglia sono riportate nel documento unico al punto 5 «Pratiche di vinificazione» e al punto 9 «Ulteriori condizioni essenziali».

16. *Confezionamento del «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 3, del disciplinare si precisa che, i vini spumanti sono prodotti e commercializzati nelle bottiglie in cui è stata effettuata la presa di spuma, ad eccezione dei vini venduti in bottiglie di volume inferiore o uguale a 37,5 centilitri o superiore a 150 centilitri. È inoltre introdotto l'obbligo per gli operatori di definire una procedura di pulizia del circuito di imbottigliamento e del materiale di confezionamento.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

17. *Magazzinaggio del «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 4, «Disposizioni relative al magazzinaggio», è fissata la temperatura massima del locale di conservazione delle bottiglie «*sur lattes*» (in posizione orizzontale) durante l'elaborazione dei vini.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

18. *Commercializzazione del «Crémant»*

Al capitolo I, sezione IX, punto 5, lettera a), è fissato un periodo minimo oltre il quale i vini recanti la menzione «Crémant» possono essere commercializzati per il consumatore. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e ha una durata minima di 12 mesi.

È consentito lo sbottigliamento, pratica che consiste nel riportare partite imbottigliate allo stato sfuso. Il periodo minimo di affinamento è stabilito a partire dalla data del nuovo imbottigliamento. Tali norme sono pure stabilite al capitolo I, sezione IX, punto 5, lettera a).

Le disposizioni relative alla circolazione dei vini che possono beneficiare della menzione «Crémant» tra depositari autorizzati sono fissate al punto 5, lettera b), e sono identiche a quelle riguardanti i vini spumanti bianchi di qualità.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

19. *Legame con la zona geografica*

Il capitolo I, sezione X, del disciplinare è modificato a seguito degli sviluppi che hanno interessato le norme stabilite dal disciplinare.

Al punto 1, lettera a), un paragrafo specifica l'estensione della zona geografica per i vini recanti la menzione «Crémant».

Al punto 1, lettera b), è aggiunto un paragrafo in cui si afferma che l'imbottigliamento dei vini, praticato a partire dalla fine del XIX secolo, ha reso possibile la comparsa dei vini spumanti ottenuti dalla rifermentazione naturale degli zuccheri rimanenti nei vini. L'ultimo paragrafo della lettera b) specifica le categorie di vini che possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Vin de Savoie» o «Savoie». Tale paragrafo è modificato di conseguenza, così come la produzione espressa in bottiglie dei vini spumanti di qualità.

Al punto 2, nel paragrafo relativo ai vini fermi sono precisate le principali caratteristiche organolettiche di tali vini. Il paragrafo sui vini spumanti di qualità è riformulato per distinguere meglio i diversi vini spumanti di qualità. I vini spumanti di qualità recanti il nome geografico «Ayze» si caratterizzano meglio in termini di colore e di apprezzamento al naso e al palato. È aggiunto un paragrafo per i vini spumanti di qualità bianchi con menzione «Crémant», che ne precisa le diverse caratteristiche organolettiche e ricorda che tali vini sono ottenuti principalmente dall'assemblaggio di alcuni vitigni a bacca bianca.

Al punto 3, l'ultimo paragrafo della parte «Vini fermi» è soppresso in quanto lo stesso paragrafo figura nella parte finale della sezione X.

La parte «Vini spumanti e frizzanti» ora è intitolata solo «Vini spumanti di qualità» a seguito dell'eliminazione della categoria dei vini frizzanti. Il primo paragrafo ora riguarda solo i vini spumanti di qualità rosati e descrive le specificità generali dei vini spumanti di qualità di tale denominazione.

Il paragrafo riguardante i vini spumanti di qualità bianchi con nome geografico «Ayze» descrive l'ambiente specifico in cui è coltivata la varietà endemica Gringet B. Tale paragrafo mette quindi in relazione gli elementi di questo particolare ambiente naturale, la scelta dei siti di produzione da parte dei viticoltori e le caratteristiche dei vini inscindibili dall'espressione di tale vitigno.

È aggiunto un paragrafo sui vini recanti la menzione «Crémant», il quale ricorda l'ambiente naturale eterogeneo in cui sono impiantati i vitigni in funzione del contesto pedologico e illustra l'influenza del clima su talune caratteristiche dei vini. Le norme specifiche in materia di vendemmia ed elaborazione sono legate all'espressione delle qualità dei vitigni nei vini. I due vitigni prevalenti negli assemblaggi contribuiscono in modo significativo all'originalità e all'identità savoiarda di tali vini.

Il punto 8 «Legame con la zona geografica» del documento unico è pertanto modificato.

20. *Obblighi di dichiarazione*

Il capitolo II, sezione I, del disciplinare è modificato per tenere conto delle nuove norme di produzione legate all'introduzione dei vini con menzione «Crémant» e alla soppressione dei vini frizzanti.

Tali modifiche comportano un adeguamento degli obblighi già inclusi in questa sezione per i vini spumanti di qualità. Sono inoltre aggiunte due dichiarazioni specifiche per i vini recanti la menzione «Crémant» al punto 3 e al punto 7.

Sono apportati alcuni miglioramenti a livello formale ad alcune disposizioni di tale sezione, in particolare sostituendo il verbo «dovere» con il presente indicativo, che nel diritto francese ha valore imperativo. Infine sono soppressi i riferimenti ai vini frizzanti.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

21. *Tenuta dei registri*

Il capitolo II, sezione II, che non conteneva alcuna disposizione, è integrato con tre registri specifici per i vini con menzione «Crémant», permettendo così, al pari degli obblighi di dichiarazione di cui sopra, di controllare in modo più accurato le norme specifiche di elaborazione.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

22. *Punti principali da controllare e metodi di valutazione*

Sono integrate le voci seguenti della tabella dei punti principali da controllare e dei metodi di valutazione di cui al capitolo III del disciplinare: norme strutturali, norme sul ciclo di produzione e controlli dei prodotti. Le norme introdotte nel disciplinare riguardanti in modo specifico i vini spumanti di qualità che possono beneficiare della menzione «Crémant» sono perlopiù considerate punti principali da controllare, in quanto contribuiscono in via prioritaria alle specificità del prodotto.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

23. *Superficie parcellare delimitata*

Il disciplinare della denominazione di origine controllata «Vin de Savoie» o «Savoie» è modificato al fine di chiarire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla raccolta delle uve destinate alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

La modifica è la seguente: Al capitolo 1, sezione IV, punto 2, lettere a) e b), del disciplinare, dopo i termini: «10 settembre 2009» sono aggiunte le parole «12 febbraio 2015».

Tale modifica deriva dall'approvazione della delimitazione parcellare specifica per il nome geografico complementare Chignin-Bergeron. Fino alla nuova data indicata, i vini potevano essere prodotti nell'intera superficie parcellare delimitata della denominazione di origine «Vin de Savoie» nei tre comuni della zona geografica del nome geografico complementare. I vini designati con il nome Chignin-Bergeron sono tradizionalmente elaborati utilizzando il solo vitigno Roussanne B, varietà esclusiva del nome geografico complementare particolarmente adatta alle condizioni locali di questo settore caratterizzato da versanti esposti interamente a sud. Tale delimitazione specifica consente di allineare il vitigno Roussanne B e il territorio sulla base delle caratteristiche ecologiche del vitigno stesso.

Il documento unico non è interessato da questa modifica

24. *Densità d'impianto*

Il capitolo I, sezione VI, punto 1, lettera a), del disciplinare è integrato da norme specifiche per il nome geografico complementare «Ayze». La densità minima di impianto è aumentata e la distanza massima tra i filari è ridotta. Si tratta di vigneti situati a un'altitudine superiore rispetto alla media della denominazione «Vin de Savoie». In tali vigneti particolarmente ben esposti a sud predomina il vitigno Gringet B e sono prodotti quasi esclusivamente vini spumanti di qualità bianchi. Tali norme specifiche corrispondono alle pratiche già messe in atto dai viticoltori e la loro inclusione nel disciplinare conferma l'unicità dei vigneti.

Il documento unico non è interessato da questa modifica

25. *Assemblaggio dei vitigni*

Il disciplinare è modificato al capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera b), «Assemblaggio dei vitigni». Il mantenimento della produzione di vini spumanti di qualità bianchi unicamente per il nome geografico complementare «Ayze» ha indotto a precisare l'assemblaggio dei vitigni autorizzati. Il vitigno Gringet B, endemico della zona geografica di tale nome e dalle cui caratteristiche i vini traggono la loro originalità, è obbligatorio per una quota minima del 70 % nella *cuvée* destinata alla presa di spuma. Tale nuovo valore per la quota minima sostituisce il 50 % precedentemente fissato ai sensi delle disposizioni del capitolo I, sezione V, punto 2, del disciplinare, che stabilivano la quota minima di questo vitigno al posto della precedente, che era inferiore e faceva riferimento alla quota minima del vitigno nell'assortimento varietale dell'azienda. Tale inserimento (sezione V, punto 2, della precedente versione del disciplinare) conferma le pratiche di assemblaggio.

Il documento unico non è interessato da questa modifica

26. *Integrazione dovuta a una svista redazionale*

Al capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera e), del disciplinare, per i vini spumanti di qualità bianchi con nome geografico complementare «Ayze», è precisato che il titolo alcolometrico volumico totale massimo si applica solo in caso di arricchimento del mosto. Si tratta di una svista redazionale presente nella versione precedente del disciplinare.

Il documento unico è integrato con tale elemento al punto 4 «Descrizione del vino o dei vini».

27. *Modifica del titolo e della lettera di un paragrafo*

Al capitolo I, sezione IX, punto 1, del disciplinare, la lettera g) è indicata con la lettera h) nel disciplinare vigente. Inoltre il titolo della lettera h) è sostituito dal titolo: «Manutenzione della cantina di elaborazione e delle attrezzature».

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

28. *Zona geografica*

Al capitolo I, sezione IV, punto 1, lettera a), b), c) e d) del disciplinare, i termini «sono effettuati» sono sostituiti dai termini «hanno luogo» e dopo «seguenti» sono aggiunte le parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2020».

Quest'ultima modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2020 pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona stessa.

L'elenco e i nomi dei comuni che compongono la zona geografica sono stati aggiornati, senza modificare il perimetro, per tener conto delle modifiche amministrative intervenute.

Il documento unico è stato modificato alla voce 6 «Zona geografica delimitata».

Nella sezione IV, paragrafo 1, è inoltre aggiunta una frase per informare che sul sito dell'INAO sono disponibili documenti cartografici relativi alla zona geografica.

29. *Zona di prossimità immediata*

Nel capitolo I, sezione IV, punto 3, lettera a), del disciplinare di produzione dopo «seguenti» sono aggiunte le parole «secondo il codice geografico ufficiale del 2020».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona di prossimità immediata con riferimento alla versione vigente nel 2020 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE.

L'aggiunta di tale riferimento consente di tutelare giuridicamente la definizione della zona di prossimità immediata.

L'elenco e i nomi dei comuni che compongono la zona di prossimità immediata sono stati aggiornati, senza modificare il perimetro, per tener conto delle modifiche amministrative intervenute.

La voce «Condizioni supplementari» del documento unico è modificata.

30. *Assortimento varietale*

Al capitolo I, sezione V, punto 1, del disciplinare, le varietà di interesse a fini di adattamento Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B e Pinot gris G sono aggiunte all'assortimento varietale dei vini seguenti:

— vini rossi e rosati fermi senza nome geografico complementare: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N e Mondeuse Grise G;

— vini bianchi fermi senza nome geografico complementare: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B e Pinot gris G;

— Vino spumante di qualità rosato Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B e Pinot gris G;

— vini che possono beneficiare della menzione «Crémant»: Bia B, Petite-sainte-Marie B, Mondeuse grise G, Pinot gris G, Corbeau N, Dousset N e Hibou Noir N;

— nomi geografici complementari «Abymes» o «Les Abymes»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B e Pinot gris G;

— nomi geografici complementari «Apremont», «Cruet», «Montmélian», «Saint-Jeoire-Prieuré»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B e Pinot gris G;

— vini bianchi fermi recanti i nomi geografici complementari «Chautagne», «Chignin» e «Jongieux»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B e Pinot gris G;

— vini rossi fermi recanti i nomi geografici complementari «Chautagne», «Chignin» e «Jongieux»: Corbeau N, Dousset N e Hibou Noir N;

— nomi geografici complementari «Crépy», «Marignan», «Marin», «Ripaille»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B e Pinot gris G;

Il comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* ha deciso di autorizzare, per le denominazioni che presenteranno un fascicolo di domanda, la possibilità di introdurre varietà interessanti ai fini dell'adattamento ai cambiamenti climatici o alle aspettative dei consumatori riguardo all'uso di prodotti fitosanitari.

Tali vitigni originari della regione alpina possono rappresentare una risorsa nel quadro del riscaldamento climatico. Essendo tardivi, consentono l'elaborazione di vini più equilibrati. Sono resistenti alle malattie almeno quanto i vitigni già autorizzati per la denominazione. L'introduzione di queste varietà mira anche ad accentuare le specificità dei vini della denominazione.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

Occorre evidenziare che le varietà Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G e Petite Sainte-Marie B sono iscritte ai sensi di un'ordinanza nell'elenco delle varietà di uva da vino che possono essere piantate, reimpiantate o innestate per la produzione di vino, ma non sono incluse nell'elenco delle varietà di uva da vino proposto da e-Ambrosia.

31. *Norme di proporzione in azienda*

Al capitolo I, sezione V, punto 2, del disciplinare di produzione è aggiunta una disposizione in cui si specifica che la percentuale di varietà interessanti a fini di adattamento si limita al 5 % dei vitigni presenti nell'azienda agricola ed è valutata su tutte le parcelle che producono il vino della DOP.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

32. *Densità d'impianto*

Al capitolo I, sezione VI, punto 1, lettera a), del disciplinare il paragrafo «Disposizioni generali» è sostituito dalle disposizioni seguenti.

I vigneti sono caratterizzati da una densità minima di impianto pari a 5 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari pari o inferiore a 2,50 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare pari o superiore a 0,80 metri.

Per i vigneti con densità di impianto pari o superiore a 6 000 ceppi per ettaro, la distanza tra i ceppi dello stesso filare è di almeno 0,70 metri.

La versione originaria è stata riformulata senza modificare la norma.

È stata aggiunta una nuova norma che consente di mantenere nella denominazione l'uso di vigneti con una densità di impianto superiore alla densità minima, ma che, per questo motivo, sono piantati a una distanza tra i ceppi dello stesso filare compresa tra 0,70 e 0,80 metri.

Il documento unico è modificato al punto 5 «Pratiche di vinificazione».

33. *Assemblaggio dei vitigni*

Al capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera b), si aggiunge una disposizione per precisare che le varietà interessanti a fini di adattamento non possono costituire, insieme o separatamente, più del 10 % dell'assemblaggio finale dei vini.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

34. *Circolazione tra depositari autorizzati*

Al capitolo I, sezione IX, punto 5, del disciplinare di produzione è soppressa la lettera b) riguardante la data di commercializzazione dei vini tra depositari autorizzati.

Per consentire trasferimenti anticipati di vino, in particolare agli operatori commerciali, viene eliminata la data a partire dalla quale i vini possono circolare tra i depositari autorizzati.

Alla sezione IX, il titolo del paragrafo 5 è modificato eliminando le parole «alla circolazione dei prodotti e».

È soppresso il titolo della sezione IX, paragrafo 5, lettera a).

Il documento unico non è interessato da tali modifiche del disciplinare.

35. *Misure transitorie*

Nel capitolo I, sezione XI, il punto 2 è eliminato. La misura transitoria relativa ai sistemi di conduzione del vigneto (disposizioni sulla densità minima d'impianto) è infatti scaduta.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche del disciplinare.

36. *Riferimenti relativi alla struttura di controllo*

Al capitolo III, punto II, del disciplinare è stato aggiornato l'indirizzo della struttura di controllo.

Il testo del secondo paragrafo è modificato e il terzo paragrafo è soppresso per conformità alle nuove norme redazionali della sezione II.

Il documento unico non è interessato da questa modifica

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini bianchi fermi senza indicazione di vitigno*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi, di colore dal giallo pallido al giallo dorato, presentano un carattere fine e fresco, con rotondità e ampiezza variabili, e da giovani, se affinati sulle fecce, sono frizzanti. Offrono una gamma di aromi floreali e fruttati.

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

2. *Vini bianchi fermi con indicazione di vitigno Chardonnay B*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

13

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

10

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

3. *Vini bianchi fermi con indicazione di vitigno Jacquère B*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

11,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

8,5

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

4. *Vini bianchi fermi con indicazione di vitigni diversi da Chardonnay B e Jacquère B*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

5. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Abymes», «Les Abymes» o «Apremont»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

6. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Chautagne», «Chignin» o «Cruet»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

7. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Jongieux» o «Montmélian»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

8. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Saint-Jeoire-Prieuré»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

9. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Ayze», «Crépy» o «Marignan»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9,5

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

10. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Marin» o «Ripaille»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9,5

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

11. *Vini bianchi fermi recanti il nome geografico complementare «Chignin-Bergeron»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio sfuso o confezionato presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) non superiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino a un massimo di 8 grammi di zuccheri fermentescibili per litro.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

13

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

10

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

12. *Vini rossi fermi senza indicazione di vitigno*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi sono di colore rubino, a volte più intenso, vermiglio o con riflessi violacei, specialmente in presenza del vitigno Mondeuse N.

Al naso sono spesso caratterizzati da aromi di frutti rossi o neri, talvolta accompagnati da note speziate o pepate.

I vini ottenuti dal vitigno Mondeuse N sono strutturati, tannici, ampli, pur conservando la loro vivacità.

Quelli ottenuti dai vitigni Gamay N o Pinot N sono piuttosto morbidi, con una struttura elegante e pochi tannini.

Il tenore di acido malico dei vini rossi è pari al massimo a 0,4 grammi per litro nella fase di confezionamento.

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 3 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

13. *Vini rossi fermi con indicazione di vitigno Gamay N o Pinot noir N*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il tenore di acido malico dei vini rossi è pari al massimo a 0,4 grammi per litro nella fase di confezionamento.

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 3 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9,5

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

14. *Vini rossi fermi con indicazione di vitigni diversi da Gamay N o Pinot noir N*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il tenore di acido malico dei vini rossi è pari al massimo a 0,4 grammi per litro nella fase di confezionamento.

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 3 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

15. *Vini rossi fermi recanti i nomi geografici complementari «Arbin» e «Saint-Jean-de-la-Porte»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 3 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9,5

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

16. *Vini rossi fermi recanti i nomi geografici complementari «Chautagne», «Chignin» e «Jongieux»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronto per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 3 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

13

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

10

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

17. *Vini rosati fermi senza indicazione di vitigno o con indicazione di vitigno Gamay N o Pinot noir N*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati sono caratterizzati da un colore vivo, dal rosa pallido al rosa molto pallido, e al naso mostrano molto spesso note floreali. Freschi al palato, si distinguono per note di agrumi e frutti rossi.

Le partite di vino pronti per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 5 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9,5

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

18. *Vini rosati fermi con indicazione di vitigni diversi da Gamay N o Pinot noir N*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le partite di vino pronti per essere immesso in commercio, sfuso o confezionato, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) per litro non superiore a 5 grammi.

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima e il tenore massimo di anidride solforosa totale si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

19. *Vino spumante di qualità rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità rosati, di colore vivo da rosa pallido a molto pallido, sono sostenuti dalla vivacità e dalla bassa gradazione alcolica dei vitigni utilizzati per produrli che conferiscono loro freschezza e leggerezza. Al naso e al palato esprimono aromi fruttati che completano così la gamma di sapori.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti di qualità rosati è del 9 %.

In caso di arricchimento del mosto, il titolo alcolometrico volumico totale massimo è del 13 % dopo la presa di spuma e prima della sboccatura.

La normativa generale si applica all'acidità totale minima, all'acidità volatile massima, al tenore massimo di anidride solforosa totale, al tenore di zuccheri per il vino recante la menzione «Crémant» e al tenore di anidride carbonica.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

13

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

20. *Vini spumanti di qualità bianchi recanti il nome geografico complementare «Ayze»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Per quanto concerne il nome geografico complementare «Ayze», i vini spumanti di qualità bianchi sono di colore giallo pallido con riflessi dorati. Al naso e al palato le note floreali ricordano i fiori bianchi, integrate da sentori di frutta matura, frutta secca e spezie. Tali vini si distinguono per il gusto vivace che conferisce loro equilibrio ed eleganza.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini di base destinati alla produzione di vini spumanti di qualità bianchi recanti il nome geografico complementare «Ayze» è del 9 %.

In caso di arricchimento del mosto, il titolo alcolometrico volumico totale massimo è del 13 %.

La normativa generale si applica all'acidità totale minima, all'acidità volatile massima, al tenore massimo di anidride solforosa totale, al tenore di zuccheri per il vino spumante di qualità recante il nome geografico «Ayze» e al tenore di anidride carbonica.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

13

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

—

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

—

21. *Vini spumanti di qualità bianchi recanti la menzione «Crémant»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità bianchi recanti la menzione «Crémant» sono ottenuti principalmente dall'assemblaggio di uve bianche. Le varietà a bacca bianca conferiscono loro freschezza, vivacità e leggerezza.

I vini sono caratterizzati da un colore pallido e da una spuma fine e persistente. Al naso si mostrano eleganti, espressivi e aperti e offrono una gamma di aromi floreali, minerali e fruttati. Al palato presentano un finale fresco e piuttosto minerale.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini di base destinati alla produzione dei vini recanti la menzione «Crémant» è del 9 %.

In caso di arricchimento del mosto, il titolo alcolometrico volumico totale massimo è del 13 % dopo la presa di spuma e prima dell'aggiunta dello sciroppo di dosaggio.

La normativa generale si applica all'acidità totale minima, all'acidità volatile massima, al tenore massimo di anidride solforosa totale, al tenore di zuccheri per il vino recante la menzione «Crémant» e al tenore di anidride carbonica.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

13

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

in milliequivalenti per litro

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*

1. Elaborazione dei vini rossi e rosati

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego di carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Per i vini rossi sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.

2. Elaborazione dei vini spumanti di qualità

Pratica enologica specifica

I vini spumanti di qualità sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia.

Per la produzione dei vini che possono beneficiare della menzione «Crémant», l'uva è versata intera nella pressa ed è vietato l'utilizzo di scaglie di legno.

3. Conduzione del vigneto

Pratica colturale

— Densità d'impianto.

I vigneti sono caratterizzati da una densità minima di impianto pari a 5 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari pari o inferiore a 2,50 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare pari o superiore a 0,80 metri. Per i vigneti con densità di impianto pari o superiore a 6 000 ceppi per ettaro, la distanza tra i ceppi dello stesso filare è di almeno 0,70 metri.

— Norme di potatura

I vini provengono da vigneti potati annualmente:

— a potatura corta (allevamento ad alberello, a ventaglio o a cordone di Royat) con un massimo di 4 speroni per ceppo. Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche. In caso di rinnovo di una parcella viticola allevata a cordone di Royat, il numero di gemme franche per ceppo è inferiore o pari a 8;

— a potatura lunga (Guyot semplice o Guyot doppio), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo, ad eccezione del vitigno Gamay N, per il quale il numero massimo per ceppo è uguale o inferiore a 10, del vitigno Chardonnay B, per il quale il numero massimo per ceppo è uguale o inferiore a 16 in caso di incurvamento del capo a frutto o dei capi a frutto, e del vitigno Mondeuse N, per il quale il numero massimo per ceppo è uguale o inferiore a 6.

5.2. *Rese massime*

1. Vini rossi

72 ettolitri per ettaro

2. Vini rosati, vini bianchi, vini spumanti di qualità rosati

78 ettolitri per ettaro

3. Vini recanti la menzione «Crémant», vigneti con densità di impianto pari almeno a 5 500 ceppi/ha

83 ettolitri per ettaro

4. Vini recanti la menzione «Crémant», vigneti con densità di impianto compresa tra 5 000 e 5 500 ceppi/ha

80 ettolitri per ettaro

5. Vini recanti i nomi geografici complementari «Abymes», «Les Abymes», «Apremont», «Crépy» o «Cruet»

75 ettolitri per ettaro

6. Vini recanti i nomi geografici complementari «Marignan», «Marin» o «Montmélian»

75 ettolitri per ettaro

7. Vini recanti i nomi geografici complementari «Ripaille» o «Saint-Jeoire-Prieuré»

75 ettolitri per ettaro

8. Vini recanti i nomi geografici complementari «Arbin» o «Saint-Jean-de-la-Porte»

69 ettolitri per ettaro

9. Vini bianchi recanti il nome geografico complementare «Ayze»

75 ettolitri per ettaro

10. Vini spumanti di qualità bianchi recanti il nome geografico complementare «Ayze»

78 ettolitri per ettaro

11. Vini bianchi recanti il nome geografico complementare «Chautagne», «Chignin» e «Jongieux»

75 ettolitri per ettaro

12. Vini rossi recanti i nomi geografici complementari «Chautagne», «Chignin» o «Jongieux»

69 ettolitri per ettaro

13. Vini recanti il nome geografico complementare «Chignin-Bergeron»

72 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

a) La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini rossi e rosati, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice geografico ufficiale del 2020:

— dipartimento Ain: Corbonod e Seyssel;

— dipartimento Isère: Chapareillan;

— dipartimento Savoia: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne e Yenne;

— dipartimento Alta Savoia: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy e Ville-la-Grand.

b) La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini bianchi hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice geografico ufficiale del 2020:

— dipartimento Isère: Chapareillan;

— dipartimento Savoia: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne e Yenne;

— dipartimento Alta Savoia: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy e Ville-la-Grand.

c) Vini che possono beneficiare della menzione «Crémant»

- La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni, secondo il codice ufficiale geografico del 2020:

— dipartimento Alta Savoia: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy e Ville-la-Grand;

— dipartimento Isère: Chapareillan;

— dipartimento Savoia: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne e Yenne.

- La vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini possono avere luogo anche nel territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice geografico ufficiale del 2020:

— dipartimento Ain: Corbonod, Seyssel e Peyrieu;

— dipartimento Alta Savoia: Seyssel.

d) Per ciascun nome geografico complementare, la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini bianchi e rossi, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti bianchi hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice geografico ufficiale del 2020:

— nomi geografici complementari «Abymes» o «Les Abymes»: Apremont (in parte), Chapareillan, Myans e Porte-de-Savoie (esclusivamente su una parte del territorio dell'ex comune di Les Marches);

— nome geografico complementare «Apremont»: Apremont (in parte), Porte-de-Savoie (esclusivamente su una parte del territorio dell'ex comune di Les Marches) e Saint-Baldoph (in parte);

— nome geografico complementare «Arbin»: Arbin, Cruet (in parte) e Montmélian (in parte);

— nome geografico complementare «Ayze»: Ayze, Bonneville e Marignier;

— nome geografico complementare «Chautagne»: Chindrieux, Motz, Ruffieux e Serrières-en-Chautagne;

— nome geografico complementare «Chignin»: Chignin;

— nome geografico complementare «Chignin-Bergeron»: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Francin);

— nome geografico complementare «Crépy»: Ballaison, Douvaine e Loisin;

— nome geografico complementare «Cruet»: Cruet;

— nome geografico complementare «Jongieux»: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu e Yenne;

— nome geografico complementare «Marignan»: Sciez;

— nome geografico complementare «Marin»: Marin e Publier;

— nome geografico complementare «Montmélian»: Montmélian, Porte-de-Savoie (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Francin);

— nome geografico complementare «Ripaille»: Thonon-les-Bains;

— nome geografico complementare «Saint-Jean-de-la-Porte»: Saint-Jean-de-la-Porte;

— nome geografico complementare «Saint-Jeoire-Prieuré»: Saint-Jeoire-Prieuré.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica possono essere consultati sul sito web dell'INAO.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Aligoté B

Altesse B

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chasselas B

Etraire de la Dui N

Gamay N

Gringet B

Jacquère B

Joubertin

Marsanne B

Molette B

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Persan N

Pinot noir N

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Servanin N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdesse B

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

8.1. *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

I vigneti di Savoia si susseguono ad arco di cerchio ai piedi del massiccio alpino, da Thonon-les-Bains, a nord, fino a sud, a ovest di Albertville, passando per Frangy, il lago Bourget, a sud di Chambéry, per poi risalire verso la Combe de Savoie.

La zona geografica comprende 56 comuni situati nei dipartimenti della Savoia, dell'Alta Savoia, dell'Ain e su una parte a nord dell'Isère.

Per la produzione dei vini recanti la menzione «Crémant», la zona geografica comprende 54 comuni situati negli stessi dipartimenti, ad esclusione dei comuni della zona geografica del nome geografico complementare «Ayze».

I vigneti della Savoia occupano territori caratterizzati da condizioni geologiche molto diverse tra loro:

— la zona pedemontana della Savoia, corrispondente alla grande depressione perialpina, coperta dalle molasse (depositi marini derivanti dall'erosione delle Alpi nell'era terziaria), spesso mascherate da alluvioni recenti o erose da ghiacciai quaternari, come testimoniato dai laghi di Ginevra o Bourget;

— gli strati giurassici in depositi di molasse, che formano i rilievi più occidentali del massiccio (Dent du Chat, Chautagne), con un orientamento generale nord-sud;

— le valli e le depressioni alpine che attraversano le Alpi esterne calcaree (valle dell'Arve, valle di Chambéry e Combe de Savoie).

Le parcelle delimitate con precisione per la raccolta delle uve si trovano su formazioni geologiche generalmente recenti e generate dall'intensa erosione del massiccio alpino, tuttora in corso:

— le alluvioni quaternarie di sabbia e ghiaia dei fiumi alpini torrentizi (Ripaille, Marin);

— le morene glaciali risalenti al primo quaternario, depositate sui versanti pedemontani o sulle pareti delle valli (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel…);

— i ghiaioni post-glaciali ai piedi dei rilievi (Chignin, Combe de Savoie, Ayze...);

— le molasse terziarie (Frangy e Chautagne);

— substrati derivanti dalla frana del Mont Granier, dovuto a un incidente geologico recente (1248), che ha mescolato marne (calcari argillosi) e calcari cretacei (Abymes).

Sono inoltre presenti affioramenti locali di rocce più antiche non coperte da depositi recenti, principalmente marne e calcari del giurassico superiore (Arbin, Jongieux).

Il clima presenta tendenze oceaniche ed è influenzato dai venti occidentali che portano umidità e moderate variazioni di temperatura. Tuttavia è anche soggetto a influenze continentali e meridionali. I venti settentrionali portano periodicamente freddo secco. I venti meridionali portano condizioni miti. La topografia modula tali influenze.

I vigneti, impiantati sul versante occidentale del massiccio alpino, sono soggetti a forti precipitazioni, sempre superiori a 1 000 mm all'anno.

L'umidità legata al clima è rafforzata dalla presenza di riserve idriche (laghi, neve e ghiaccio), che dà origine a un'importante rete idrografica permanente.

Il soleggiamento è pari a circa 1 600 ore all'anno con un autunno caldo.

I vigneti sono esposti a sud e sud-est o a ovest, con altitudini comprese tra 250 e 500 m.

Tali elementi (topografia, altitudine, esposizione al sole, variazione della temperatura in base all'altitudine) determinano le numerose varianti climatiche che influenzano gli appezzamenti di vigneti di varie dimensioni.

8.2. *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

La coltivazione della vite è documentata fin dall'epoca gallo-romana per mano degli autori romani Columella e Plinio il Vecchio.

Dal Medioevo fino al XIX secolo, gli scritti di viaggiatori e le relazioni delle autorità riportano l'esistenza di vigneti nelle vallate.

L'istituzione del catasto sardo in Savoia da parte del re Vittorio Amedeo II, a partire dal 1728, testimonia la distribuzione sociale e il valore dei vigneti.

Nel 1774 A. Costa de Beauregard pubblica un saggio sull'agricoltura nel quale descrive la viticoltura locale.

I vigneti raggiungono l'apice nel 1884, con 21 143 ettari e un totale di 504 943 ettolitri. I vigneti andranno praticamente distrutti a causa della crisi della fillossera.

Dalla fine del XIX secolo, con l'inizio dell'imbottigliamento, compaiono i primi vini spumanti, ottenuti dalla rifermentazione naturale degli zuccheri presenti nei vini. Da allora i produttori hanno affinato il metodo utilizzato, basandosi in particolare sulla tecnica della seconda fermentazione in bottiglia. Presso alcuni operatori la conservazione dei vini «*sur lattes*» (in posizione orizzontale) si protrae anche per più di un anno. Alcuni vitigni locali, a basso tenore alcolico ma comunque con una certa vivacità, si rivelano particolarmente adatti alla produzione di vini spumanti e vengono privilegiati dagli operatori nell'assemblaggio delle *cuvée*, come i vitigni Jacquère B e Altesse B, espressioni dell'identità savoiarda.

All'indomani della seconda guerra mondiale, i piccoli viticoltori della regione si organizzano per favorire un salto di qualità e modernizzare i metodi di coltivazione e produzione. I produttori si riuniscono così in associazioni locali e regionali e quindi, nel 1945, in una federazione di denominazioni di origine vini delimitati di qualità superiore «Savoie-Lyonnais», per poi dar vita al *Syndicat Régional des Vins de Savoie*. In Savoia vengono create tre cantine cooperative: Montmélian, Cruet e Chautagne.

Da quando è stata riconosciuta come denominazione di origine controllata nel 1973, la regione vinicola si è evoluta pur mantenendo i metodi di coltivazione tradizionali.

La denominazione di origine controllata «Savoie» è caratterizzata dalla presenza di un'ampia gamma di vitigni, a testimonianza dell'eterogeneità delle condizioni locali alle quali si adattano: lo Chasselas B, quasi esclusivo sulle rive del Lago di Ginevra, il Gringet B lungo la valle dell'Arve, lo Jacquère B nella valle di Chambéry, il Roussanne B a Chignin, su pendii esposti completamente a sud, il Mondeuse N nella Combe de Savoie e il Gamay N nella Chautagne, ma anche il Pinot noir N, il Molette B e l'Altesse B. Parallelamente all'attività dei viticoltori, si sviluppa anche una grande dinamica attorno al lavoro dei vivaisti insediati nella Combe de Savoie, impegnati già da tempo nella valorizzazione e nella conservazione del patrimonio vegetale locale nel suo complesso.

La denominazione di origine controllata «Savoie» si articola pertanto in vini fermi bianchi, rossi e rosati, vini spumanti di qualità rosati e vini spumanti di qualità bianchi recanti la menzione «Crémant». Nel 2009 la produzione dei vigneti della denominazione «Savoie» raggiunge i 110 000 ettolitri, di cui 500 000 bottiglie di vini spumanti di qualità.

8.3. *Interazioni causali per i vini fermi*

Le chiara presenza di catene montuose, che da un lato rivelano decise differenze di esposizione e dall'altro determinano specifiche correnti d'aria (brezze di valle, correnti ascensionali), unita a una fitta rete idrografica di laghi, risorgive e fiumi, hanno fatto sì che i vigneti formino appezzamenti isolati di varie dimensioni sui versanti collinari, nel cuore delle valli e in prossimità dei laghi.

Il paesaggio, costituito da un mosaico di piccole parcelle delimitate con precisione, è fortemente caratterizzato dalla viticoltura, come testimonia la presenza sui pendii ripidi dei tradizionali «*sartot*», piccole costruzioni rustiche, raggruppate o isolate, addossate ai pendii e utilizzate per conservare il vino e trascorrervi la bella stagione.

La caratteristica fondamentale dei vigneti di «Savoie» risiede pertanto in un complesso di prodotti provenienti da questi diversi appezzamenti isolati, frutto della combinazione di mesoclima, suolo e vitigno.

Se la zona del lago di Ginevra, costituita da formazioni quaternarie moreniche e alluvionali, con esposizioni da ovest a nord-ovest, permette al vitigno Chasselas B di esprimere le sue principali caratteristiche nel vino bianco secco, i pendii, ripidi, soleggiati ed esposti a mezzogiorno, da Chignin a Montmélian, sono costituiti da materiali franosi calcarei e marno-calcarei del giurassico superiore che poggiano su un substrato marno-calcareo o, verso la parte bassa del pendio, su formazioni moreniche o torrentizie. Questi tipi di suoli e di esposizione permettono al vitigno Roussanne B di rivelare la complessità di un vino a maturazione più spinta. Analogamente, mentre i vitigni Gamay N e Pinot noir N hanno colonizzato colline e distese moreniche per dare vita a vini molto corposi, dal colore brillante, intenso e di buona tenuta, il vitigno Mondeuse N, molto esigente, resta circoscritto ai ghiaioni sottili delle catene giurassiche a tendenza calcarea e con apporto idrico regolato. Dal vitigno Mondeuse N nasce allora un vino solido, colorato, «masticabile» e capace di invecchiare perfettamente.

Rustico, amante dei terreni freschi e profondi, il vitigno Jacquère B ha reso possibile la ricolonizzazione del rimescolamento geologico nato dalla frana della montagna calcarea del Mont Grenier. Il vino traduce quindi questi elementi in una mineralità marcata al palato e in espressioni aromatiche fresche e floreali.

Diversamente, il vitigno Altesse B richiede terreni collinari, su suoli argilloso-calcarei a basso contenuto di argilla, poveri, ben drenati e con esposizione a sud o sud-ovest. Tale vitigno produce così vini morbidi e teneri, con sentori di violetta e aromi di nocciola, miele e mandorle dolci.

I viticoltori, pur affrontando i problemi dei vigneti su pendii dove la vendemmia meccanica è difficile, si concentrano sulle tecniche di coltivazione della vite come la spollonatura, la vendemmia verde, la sfogliatura e la razionalizzazione delle pratiche. Tali tecniche consentono di controllare il vigore e la resa delle viti e contribuiscono anche a migliorare lo stato di salute delle uve.

Una volta raccolte le uve a buona maturazione, per ottenere vini dall'equilibrio soddisfacente la vinificazione richiede un lavoro notevole su ciascun vitigno (principale e accessorio).

8.4. *Interazioni causali per i vini spumanti di qualità*

La produzione dei vini spumanti di qualità rosati si colloca nello stesso contesto e gli elementi descritti sopra si applicano anche ai prodotti ottenuti.

La diversità dei periodi di maturazione ottimale dei differenti vitigni obbliga generalmente i cantinieri a procedere a una vinificazione distinta per ciascun vitigno. Grazie a una competenza consolidata, i cantinieri assemblano i vitigni in modo da garantire una certa coerenza nell'equilibrio tra l'acidità e il carattere fruttato, a seconda dell'annata.

Nell'ambito del nome geografico complementare «Ayze», i vini traggono la propria originalità dalle caratteristiche del vitigno Gringet B, endemico della valle dell'Arve, dalla germogliazione tardiva, che trova condizioni ideali sui pendii esposti a sud, prospicienti il massiccio del Monte Bianco, in un contesto climatico variegato, contraddistinto da forti escursioni termiche.

La freschezza e la vivacità dei vini sono legate al particolare mesoclima e il vitigno Gringet B, impiantato su arenarie argillo-calcaree ricche di breccia e sviluppate su ghiaioni post-glaciali, esprime la sua caratteristica identità floreale e speziata o note più mature sui pendii più accentuati e sui suoli meno profondi.

L'impianto dei vigneti sulle colline, nel cuore delle valli e in prossimità dei laghi, in appezzamenti isolati più o meno grandi, così come l'adattamento dei vitigni al contesto pedologico caratterizzato da formazioni recenti e da un clima segnato in particolare da una bassa somma termica, contribuiscono alla freschezza dei vini recanti la menzione «Crémant» e alla produzione di aromi primari.

La produzione del vino destinato all'elaborazione del «Crémant de Savoie» è accompagnata da norme rigorose di raccolta e pressatura delle uve che consentono di preservare gli aromi. L'estrazione lenta e controllata dei mosti permette di ottenere un vino di colore limpido. Date le caratteristiche dei vitigni utilizzati, il vino ottenuto presenta un colore pallido.

Grazie all'esperienza acquisita con la vinificazione separata dei vitigni, i vinificatori dei vini spumanti di qualità recanti la menzione «Crémant» gestiscono i tagli, la cui composizione è frutto di competenze calibrate in base ai vitigni e all'annata, per garantire una certa costanza al vivace equilibrio floreale e fruttato dei vini. La predominanza dei vitigni Jacquère B e Altesse B in questi assemblaggi assicura ai prodotti un'autentica originalità e identità savoiarda. L'affinamento sulle fecce conferisce ai vini aromi terziari, contribuendo alla loro complessità e mineralità.

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

Zona di prossimità immediata per la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi rossi e rosati e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini rossi e rosati e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2020:

— dipartimento Ain: Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys en Bugey, Arbignieu, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lavours, Léaz, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Parves et Nattages, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux-Lhopital, Valserhône, Villes e Virignin;

— dipartimento Isère: Les Abrets en Dauphiné (esclusivamente per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Les Abrets e Fitilieu), Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crêts en Belledonne (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Moretel-de-Mailles), Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Murianette, La Pierre, Plateau-des-Petites-Roches, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud e Villard-Bonnot.

Zona di prossimità immediata per la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi rossi e rosati e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini rossi e rosati e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2020:

— dipartimento Savoia: Aiguebelette-le-Lac, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entrelacs (esclusivamente per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Albens, Cessens, Epersy, Mognard e Saint-Girod), Entremont-le-Vieux, Epierre, Frontenex, Gerbaix, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, La Ravoire, Rochefort, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Georges-d'Hurtières, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Offenge, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Val-d'Arc, Valgelon-La Rochette, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac e Voglans;

— dipartimento Alta Savoia: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (esclusivamente per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Annecy e Meythet), Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boëge, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet-Mont-Charvin, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Epagny Metz-Tessy, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillière (esclusivamente per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Aviernoz, Evires, Les Ollières e Thorens-Glières), Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Glières-Val-de-Borne, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Onnion, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Reignier-Esery (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Reignier), Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes;

— dipartimento Alta Savoia (seguito): Thusy, La Tour, Vachèresse, Valleiry, Vallières-sur-Fier, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens e Yvoire.

Zona di prossimità immediata per la vinificazione e l'elaborazione dei vini bianchi

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini bianchi, è costituita dal territorio dei comuni della zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini rossi e rosati, e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati, integrata dai comuni di Corbonod e Seyssel (dipartimento dell'Ain) e Seyssel (dipartimento dell'Alta Savoia).

Zona di prossimità immediata per i nomi geografici complementari

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Per i nomi geografici complementari, la zona di prossimità immediata, definita in deroga:

— per la vinificazione e l'elaborazione dei vini bianchi e rossi;

— per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità bianchi;

è costituita dal territorio dei comuni della zona geografica dei vini rossi e rosati e dei vini spumanti di qualità rosati, e dal territorio dei comuni della zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini rossi e rosati, da un lato, e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità rosati, dall'altro, esclusi i comuni o le parti dei comuni il cui territorio costituisce, rispettivamente, la zona geografica di ciascuno di tali nomi geografici complementari.

Denominazione geografica complementare

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione d'origine controllata può essere integrato da uno dei nomi geografici complementari di seguito indicati, per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per ciascuno di tali nomi:

— «Abymes» ou «Les Abymes»;

— «Apremont»;

— «Arbin»;

— «Ayze»;

— «Chautagne»;

— «Chignin»;

— «Chignin-Bergeron»;

— «Crépy»;

— «Cruet»;

— «Jongieux»;

— «Marignan»;

— «Marin»;

— «Montmélian»;

— «Ripaille»;

— «Saint-Jean-de-la-Porte»;

— «Saint-Jeoire-Prieuré».

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dall'indicazione della varietà di uva da vino, a condizione che i vini provengano esclusivamente dal vitigno in questione e siano conformi alle altre norme di produzione stabilite per poter recare tale indicazione.

L'indicazione della varietà di uva da vino è riportata sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non sono superiori, né in altezza né in larghezza, ai due terzi di quelle dei caratteri che compongono la denominazione di origine controllata.

Il nome della denominazione di origine controllata deve essere preceduto obbligatoriamente dalla menzione «Crémant» per i vini spumanti di qualità elaborati nel rispetto delle condizioni di produzione previste per beneficiare di tale metodo di produzione.

Confezionamento

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I vini spumanti di qualità rosati o bianchi sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia.

La durata della maturazione su fecce in bottiglia non può essere inferiore a 9 mesi.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-89d5229a-6ab3-43c1-898b-7daa1c772c4d