

**PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
<<SFORZATO DI VALTELLINA>> O << SFURSAT DI VALTELLINA>>**

Art. 1.

La denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere ottenuto esclusivamente da uve del vitigno Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca, preventivamente appassite.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa raccomandati per la provincia di Sondrio fino ad un massimo del 10%

Art. 3.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" comprende:

in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi;

in territorio del comune di Piaveda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda;

in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini della iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiore a 4000 per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva da destinare all'appassimento, per l'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8,0 tonnellate per ettaro.

Tuttavia in considerazione che la precedente quantità è ottenibile dopo selezione e cernita dell'intera produzione del vigneto, è consentito che la produzione di uva per ettaro eccedente le 8,0 tonnellate e fino ad un massimo di 10 tonnellate possa essere destinata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Valtellina" purché ne possieda i requisiti come stabiliti dal relativo disciplinare di produzione.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita e/o alla denominazione di origine controllata.

Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.; le medesime uve al momento della vinificazione, dopo l'appassimento, devono potere

assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,0% vol.

La Regione Lombardia, annualmente, prima della vendemmia, sentite le organizzazioni di categoria interessate ed il Consorzio di Tutela, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che si sono verificate, può stabilire con decreto un limite massimo di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - e alla Camera di Commercio, I.A.A. di Sondrio.

Art. 5.

Le operazioni di appassimento dell'uva, di vinificazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina" devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dal precedente art.3, Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le sole operazioni di invecchiamento e di imbottigliamento potranno essere autorizzate dal Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Lombardia ed il Consorzio di Tutela per l'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio e della Valle di Poschiavo in territorio elvetico, a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di aver effettuato e di effettuare dette operazioni, per almeno 3 anni, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

La detenzione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina" deve essere preventivamente segnalate all'Ufficio repressione frodi competente per il territorio.

La pigiatura e la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina", sia in periodo vendemmiale che dopo tale periodo, deve essere preventivamente segnalata all'organismo di cui sopra.

In nessun caso la pigiatura delle uve potrà essere effettuata anteriormente al 10 Dicembre dell'anno di raccolta.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento e della concentrazione, anche se trattasi di concentrazione parziale a freddo e/o osmosi inversa.

La resa massima dell'uva fresca in vino finito è una variabile condizionata dallo stato di appassimento dell'uva medesima, ma in ogni caso non potrà essere superiore al 50% per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina".

Qualora superi detto limite, ma non il 55%, l'eccedenza ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore".

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina" può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di venti mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento e di affinamento sopra riportato decorre dal 1 Aprile dell'anno successivo alla raccolta.

Art. 6.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina" all'atto della sua immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con eventuali riflessi granato;

odore: intenso con sentori di frutti maturi, ampio;

sapore: grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico minimo: 14,0%

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 27,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle

indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

Non è consentito l'utilizzo delle sottodenominazioni geografiche "Sassella", "Grumello", "Inferno", "Valgella" e "Maroggia" anche se il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è ottenuto per appassimento di uve provenienti esclusivamente dalle sottozone anzidette.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

E' invece consentito, in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, poderi, tenute, tenimenti cascine e similari, nonché della sottospecificazione geografica "costa" e di altri sinonimi di uso locale, costituite da aree, località, mappali, inclusi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 8.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino oggetto del presente disciplinare di produzione deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino predetto devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta", di vetro scuro e chiusa con tappo di sughero, ma comunque di capacità consentita dalle vigenti leggi, non inferiore a 0,375 e non superiore a 5 litri.

E' vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da offendere il prestigio del vino.

Il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina", anche se imbottigliato nel territorio della Val Poschiavo, dovrà sempre riportare in etichetta la denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt della Valtellina" nella sola lingua italiana.

Art 9.

Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" ai sensi dell'art.13, comma 1 della legge 10 febbraio 1992 n° 164, devono essere sottoposti nella fase di produzione ad analisi chimico-fisica ed organolettica.

Ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, anche se lo stesso è effettuato in territorio svizzero, e comunque sempre prima della sua commercializzazione, anche se trattasi di transazioni fra produttore e commerciante e fra produttore ed imbottigliatore, detto vino deve essere sottoposto ad un ulteriore esame organolettico nella fase di imbottigliamento, secondo le norme all'uopo impartite dal Ministero per le politiche agricole.