

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
«ROSSESE DI DOLCEACQUA» O «DOLCEACQUA»**

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» è riservata al vino rosso, anche nella tipologia “superiore”, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica dei vigneti**

Il vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Rossese. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve rosse, non aromatiche, provenienti da vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 5%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» comprende in tutto i territori dei comuni di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, nonché la frazione Vallecrosia Alta, del comune di Vallecrosia, e quella di Mortola Superiore, S. Bartolomeo – Carletti, Ville, Calandri, S. Lorenzo, S. Bernardo, Sant’Antonio, Sealza, Villatella, Calvo-S. Pancrazio, Torri, Verrandi e Calandria di Trucco del comune di Ventimiglia, e quella parte del territorio del comune di Vallebona che è situata sulla riva destra del torrente Borghetto.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivante le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo ai sensi della vigente normativa, unicamente i vigneti ubicati in terreni ben esposti, a quote non superiori ai 600 metri, con esclusione di quelli siti nei fondovalle. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» non deve essere superiore a t 9,00 di uve per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell’11,50% vol al vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua», ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,00% vol al vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» superiore.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata

attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

Conformemente alla normativa vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Il vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, granato se invecchiato;

odore: vinoso intenso, ma delicato, caratteristico;

sapore: morbido; aromatico, caldo;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Il vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» che si fregia della qualificazione aggiuntiva "superiore" all'atto dell'immissione al consumo deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 13,00% vol.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Ai vini a denominazione di origine di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È 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 l'acquirente.

È inoltre consentito l'uso delle unità geografiche aggiuntive definite nell'allegato A al presente disciplinare di produzione.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino «Rossese di Dolceacqua» o «Dolceacqua» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le delimitazioni delle unità geografiche aggiuntive di cui all'allegato A, sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Liguria – Direzione Agroalimentare – <https://www.agriligurianet.it/it/impresa/marchi-e-disciplinari/disciplinari-di-produzione/disciplinare-vino.html>.

Articolo 8

Confezionamento e presentazione

Confezionamento: è consentito l'uso di bottiglie in vetro aventi capienza massima di litri 12.

Tappatura: in base alle norme vigenti, è escluso l'uso del tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della denominazione di origine «Rossese di Dolceacqua» ricade nell'estrema parte occidentale della Regione Liguria in Provincia di Imperia, a Dolceacqua e comuni limitrofi.

I vigneti sono situati per la maggior parte in media – alta collina in versanti terrazzati.

Aspetti pedologici:

i substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure imperiese maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) a prevalente composizione arenacea, in minore misura si rileva la presenza di marne. Mediamente i suoli sono moderatamente profondi.

La tessitura è franco – grossolana con reazione del suolo acida – subacida nel caso di substrati arenacei, la tessitura è fine con reazione del suolo alcalina – subalcalina nel caso di substrati marnosi.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 2100 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 200 e 500 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud e distanza dal mare compresa tra 0 e 23 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1900°C con valori compresi tra 1630 e 2100 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1560°C con valori compresi tra 1340 e 1810. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 570°C con valori compresi tra 480 e 640.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di dicembre con una media di circa 115 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 17 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 680 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 47 con un massimo di 10 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni ad agosto.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Nella seconda metà del XIII secolo, i vigneti, consociati sovente ai ficheti secondo il sistema dell'“aggrego”, costituiscono ormai l'elemento predominante del paesaggio agrario nelle valli intemelle tracciate dai corsi d'acqua Roia, Nervia e Verbone. Documentazione commerciale tra il centro di Ventimiglia e il porto di Genova, risalente al 1258-59, cita quantità notevoli (oltre 21.000 lt.) di vino rosso “Vermiglio” certamente il primitivo modello dell'attuale Rossese, di cui si farà menzione nei secoli seguenti. Le fonti rivelano anche l'ubicazione di molti terreni vitati in siti tuttora riconoscibili: nella piana di Latte e sui declivi collinari che delimitano la valletta omonima, a Roverino e Santo Stefano in Val Roia, a Seborino, San Pietro, Sant'Andrea e San Giorgio in Val Nervia, a San Vincenzo e in Verbone lungo il torrente di Vallecrosia, a Borghetto e Vallebona nell'immediato retroterra dell'abitato attuale di Bordighera.

A cavallo di Medioevo ed Età Moderna, al rosso “Vermiglio” si affiancano il “Rocesio” o Rossese bianco e soprattutto il Moscatello o Moscato bianco, che rivaleggia con quello celeberrimo di Taggia. Nei secoli XVII-XVIII l'espansione dell'olivo ridisegna il paesaggio agrario intemelio,

tuttavia l'incidenza della vite rimane molto forte nel territorio del Marchesato dei Doria di Dolceacqua, dove si assiste al declino del Moscatello, che cede di fronte al considerevole afflusso di vini d'oltralpe o spagnoli di maggiore qualità, e all'impianto del Rossese a bacca nera, di probabile origine francese.

Nel corso dell'Ottocento, i vigneti si spostano in posizioni d'altura ben esposte al sole, radicandosi nei luoghi che costituiscono le attuali "indicazioni geografiche" del Dolceacqua. Nel 1883, i borghi facenti parte dell'attuale denominazione di origine producono circa 16.000 ettolitri di vino. All'inizio del XX secolo, dopo l'impatto devastante della fillossera, la superficie vitata delle Valli Nervia e Roia supera i 2.400 ettari, circa il 40% del totale provinciale, laddove la produzione, nel 1923, tocca il vertice di 36.000 ettolitri. Il Rossese alligna, come vitigno principale, in tutti i comuni intemeli, ma registriamo pure la discreta presenza della varietà Massarda a bacca bianca. Intorno agli anni Cinquanta, infine, nell'estrema area occidentale della provincia di Imperia vengono fabbricati circa 7.000 ettolitri di Rossese, che ottiene lusinghieri apprezzamenti partecipando ai concorsi enologici banditi dalla Camera di Commercio di Asti.

B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La D.O.C. «Rossese di Dolceacqua» fa riferimento a due tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili. In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori intensi, profumi fini ma intensi e persistenti, gusto armonico e persistente.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Nella provincia di Imperia il Rossese costituisce "il vitigno" la cui coltivazione ha storicamente caratterizzato l'evoluzione agraria di questi territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore. Le più recenti ricerche scientifiche basate sulla conoscenza e comparazione tra i genomi conferma come il Rossese a bacca nera (ma anche quelli a bacca bianca) è vero vitigno autoctono non riscontrato in altre zone di coltivazione italiane ed europee; tale peculiarità in relazione al fatto che ben pochi sono i vitigni a bacca rossa affermatasi nelle regioni di costa fanno del vino ROSSESE una esclusività unica del territorio imperiese che in DOLCEACQUA trova il suo epicentro.

Il clima inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino che, quando espressa ai suoi livelli più elevati, consente addirittura raggiungimenti qualitativi eccelsi evidenziabili dalla menzione "superiore" appunto.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.

Unità geografiche aggiuntive (UGA)

Sono individuate 33 unità geografiche aggiuntive (UGA) come di seguito elencate:

- UGA 1: BRUNETTI
- UGA 2: GIUNCHEO
- UGA 3: MIGLIARINA
- UGA 4: MONTE CURTO
- UGA 5: PIAN DEL VESCOVO
- UGA 6: TERRABIANCA
- UGA 7: ARCAGNA
- UGA 8: ARMETTA
- UGA 9: AURIN
- UGA 10: CASIGLIAN
- UGA 11: MORGHE
- UGA 12: PEVERELI
- UGA 13: POZZUOLO
- UGA 14: ROSA
- UGA 15: RUCHIN
- UGA 16: TRAMONTINA
- UGA 17: ALPICELLA
- UGA 18: CURLI
- UGA 19: SAVOIA
- UGA 20 BRAE
- UGA 21: NEGI
- UGA 22: BERNA
- UGA 23: LUVAIRA
- UGA 24: NOVILLA
- UGA 25: POSAÙ
- UGA 26: BERAGNA
- UGA 27: BRAMUSA
- UGA 28: FERENGHÉ
- UGA 29: FULAVIN
- UGA 30: GALEAE
- UGA: 31 PINI
- UGA 32: SANTA CROCE
- UGA 33: SETTE CAMMINI