

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “PROVINCIA DI PAVIA”**

Approvato con	D.M. 18.11.1995	G.U. 285 – 6.12.1995
Modificato con	D.M. 4.06.2010	G.U. 143 – 22.06.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 16.12.2013	G.U. 4 – 7.01.2014
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

### **Articolo 1**

#### *Denominazione e vini*

L'Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2**

#### *Base ampelografica*

L'Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia” è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;

rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Croatina, Riesling, Cortese, Moscato, Malvasia, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Vespolina o Ughetta di Canneto, Uva Rara, Muller Thurgau, Merlot, Nebbiolo, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 15%.

I vini a Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia” con la specificazione di uno dei vitigni sopra indicati di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e, limitatamente ai rossi, nella tipologia novello.

### **Articolo 3**

#### *Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Pavia” comprende gli interi territori dei Comuni in

provincia di Pavia di seguito indicati: Bagnaria, Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Brallo di Pregola, Broni, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Casteggio, Cecima, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Menconico, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montesegale, Montù Beccaria, Mornico Losana, Montebello della Battaglia, Oliva Gessi, Pietra de' Giorgi, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Romagnese, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Giuletta, Santa Margherita Staffora, Santa Maria della Versa, Stradella, Torrazza Coste, Torricella Verzate, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Volpara, Zavattarello, Zenevredo, Arena Po, Casanova Lonati, Barbianello, Albaredo Arnaboldi, Campospinoso, Miradolo Terme, Inverno e Monteleone.

#### **Articolo 4**

##### *Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Provincia di Pavia" non deve essere superiore a: tonnellate 23 per le tipologie bianco, rosso e rosato;

per le tipologie con la specificazione del vitigno:

Barbera 24 tonnellate;

Croatina 23 tonnellate;

Riesling 22 tonnellate;

Cortese 22 tonnellate;

Moscato 22 tonnellate;

Malvasia 22 tonnellate;

Pinot nero 20 tonnellate;

Pinot grigio 20 tonnellate;

Chardonnay 22 tonnellate;

Sauvignon 22 tonnellate;

Cabernet Sauvignon 22 tonnellate;

Dolcetto 22 tonnellate;

Freisa 22 tonnellate;

Vespolina 22 tonnellate;

Uva Rara 22 tonnellate;

Muller Thurgau 22 tonnellate;

Merlot 17 tonnellate;

Nebbiolo 17 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Pavia" seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,00% vol per i bianchi;

9,00% vol per i rosati;

9,00% vol per i rossi.

#### **Articolo 5**

##### *Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. In deroga, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, punto b) del Reg. (CE) n. 607/2009, tali operazioni sono consentite nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in

Provincia di Piacenza e nell'intero territorio amministrativo delle Regioni Lombardia, Piemonte, Veneto e Trentino Alto Adige, purché le aziende interessate dimostrino di aver effettuato dette operazioni antecedentemente alla data del 31 dicembre 2012.

I prodotti possono essere vinificati in vini frizzanti nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto e Trentino Alto Adige.

La resa massimo dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito, per la quale non deve essere superiore al 50%.

## **Articolo 6**

### *Caratteristiche al consumo*

1. I vini a indicazione geografica tipica «Provincia di Pavia», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

*«Provincia di Pavia» bianco e bianco frizzante*

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, fresco, da secco a dolce, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

*«Provincia di Pavia» rosso e rosso frizzante*

colore: rosso rubino;

odore: complesso, fruttato;

sapore: armonico, tipico, da secco a dolce, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*«Provincia di Pavia» rosato e rosato frizzante*

colore: rosato da tenue a cerasuolo;

odore: intenso, persistente;

sapore: tipico, caratteristico, da secco a dolce, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Provincia di Pavia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del colore corrispondente, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Ad eccezione del Pinot nero, che può essere vinificato in rosso, in rosato e in bianco e del Pinot grigio che può essere vinificato in rosato e in bianco, il colore del vino deve corrispondere al colore della bacca.

Ad eccezione di Croatina, Malvasia, Moscato e Riesling non è prevista la tipologia dolce per i vini con specificazione del nome del vitigno.

Il vino a Indicazione Geografica Tipica «Provincia di Pavia» Moscato deve avere un titolo alcolometrico volumico svolto minimo di 4,50% vol e può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,8 bar.

3. *«Provincia di Pavia» novello*

colore: rosso rubino;

odore: complesso, fruttato;

sapore: armonico, tipico, secco, o abboccato per la tipologia fermo, talvolta vivace;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

4. *«Provincia di Pavia» rosso passito*

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: dolce, armonico e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00 % vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

*«Provincia di Pavia» bianco passito*

colore: giallo tendente all'ambra;

odore: intenso, fruttato;

sapore: dolce, armonico e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00 % vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Ad eccezione di Croatina, Malvasia, Moscato e Riesling non è prevista la tipologia passito per i vini con specificazione del nome del vitigno.

## **Articolo 7**

### *Designazione e presentazione*

All'indicazione geografica tipica "Provincia di Pavia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito, l'uso di indicazioni che facciano riferimenti a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Provincia di Pavia", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## Articolo 8

### *Legame con l'ambiente geografico*

#### *A) Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione delle uve a IGT «Provincia di Pavia» corrisponde all'area della DOC Oltrepò Pavese e comprende inoltre: tutto il territorio dei comuni di Fortunago, Monteseale, Ponte Nizza, Retorbido e Rivanazzano e i comuni di Bagnaria, Brallo di Pregola, Menconico, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Zavattarello, Arena Po, Casanova Lonati, Barbianello, Albaredo Arnaboldi, Campospinoso, Miradolo Terme e Inverno-Monteleone.

Di fatto si tratta dell'intero comprensorio dell'Oltrepò Pavese ad esclusione della zona litoranea del Po, oltre ai due comuni di Miradolo Terme e Inverno e Monteleone, ricadenti nell'area a IG poiché storicamente produttori di uve «Provincia di Pavia».

Questa regione si colloca all'interno del bacino padano, delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con una apertura principale verso est; in particolare la fascia collinare pavese si inserisce nella fascia appenninica che dal Piemonte si spinge verso l'Emilia. L'area è caratterizzata da solchi vallivi con direzione prevalente da sud verso nord.

#### Analisi pedopaesaggistica

L'area a IGT, in larga misura, presenta un'orografia preappenninica.

Le zone viticole con caratteristiche litologiche omogenee sono:

- Depositi alluvionali terrazzati: si sviluppano principalmente lungo la fascia pedecollinare dal confine con il Piemonte fino a Verzate e da Broni al confine con la provincia di Piacenza, inserendosi lungo l'alveo dei principali corsi d'acqua. Questi depositi formano i primi dolci rilievi costituendo il raccordo tra la pianura e l'area collinare. Si tratta di depositi elastici incoerenti a granulometria eterogenea, generalmente ricoperti da una coltre di alterazione di varia potenza e colore.
- Alternanze eterogenee di conglomerati, arenarie, siltiti e argille: unità che raggruppa tutte quelle formazioni caratterizzate da una estrema variabilità litologica di cui è difficile la suddivisione in litofacies. È costituita da arenaria, brecce, calcari, calcari cariati, marne, conglomerati gessiferi, conglomerati e argille, che generalmente costituiscono corpi lentiformi variamente interstratificati. Affiora estesamente nella parte collinare della zona occidentale tra i confini est e ovest del comune di Retorbido e prosegue ad est comprendendo quasi interamente la superficie dei comuni di Corvino San Quirico, Torricella Verzate e parte di quelli di Santa Giuletta e Mornico Losana. Un altro affioramento si ritrova nella zona di Pietra de' Giorgi che continua tra i comuni di Montescano e Montù Beccaria e tra Montù Beccaria, Broni e Stradella.
- Alternanze a dominante arenacea: litofacies caratterizzata da alternanze più o meno regolari di arenarie variamente cementate, sabbie, marne-siltose e argille, generalmente di colore grigio. Solitamente hanno maggiore diffusione le fitte sequenze di straterelli arenacei, marno-siltosi e argillosi, ma localmente si può avere predominanza della parte psammitica o di quella pelitica. Nel primo caso gli strati arenacei assumono spessori intorno a 80-100 cm; nel secondo si hanno spessori di pochi centimetri. La morfologia dei rilievi, costituita da questa unità, è assai varia con pareti verticali e pendii a modesta acclività ove si possono accumulare spessori anche notevoli di coltre eluvio-colluviale. Frequenti in questa unità sono i fenomeni di scoscendimento al contatto con formazioni argillose. Questa tipologia è presente lungo le valli di quasi tutti i torrenti oltre padani, in particolare modo in quelli della zona centro-occidentale, dove riveste una certa importanza viticola.
- Alternanze a dominante marnoso-calcareo-argilloso: costituita da alternanze ritmiche di calcari-marnosi di spessore variabile tra i 30 e i 250 cm e argille in strati da 5 a 70 cm. Dal punto di vista

morfologico forma rilievi con pendenze modeste. La facile degradabilità dei litotipi più fini favorisce la formazione di un'estesa coltre eluvio-colluviale che su pendii meno accentuati può assumere anche spessori notevoli. Sono frequenti fenomeni di scoscendimento e smottamento lungo i versanti più in pendio. Affiora estesamente occupando l'area compresa tra Rovescala, Oliva Gessi fino alle sorgenti del torrente Versa al confine con la provincia di Piacenza. Un'altra striscia importante e intensamente vitata, come la precedente, va da Montalto Pavese a Canevino attraversando trasversalmente la Valle Scuropasso.

- Gessi: unità costituita da corpi lentiformi di gessi cristallini a grana da media a grossa, che affiora su estensioni areali molto limitate anche se intensamente coltivata a vite. Si riscontrano queste zone nei pressi di Garlassola, Mondondone, Corvino S. Quirico, Montepazzata e Cà Bianca.

#### La radiazione solare

L'area dell'IGT «Provincia di Pavia» è caratterizzata da un'estrema disomogeneità della distribuzione della radiazione solare, in particolare sul territorio collinare. Mediamente l'area orientale si presenta caratterizzata da una maggiore omogeneità di valore di radiazione solare, compresa tra 2.250 e 3.000 MJ/m<sup>2</sup> all'anno, mentre l'aria occidentale si contraddistingue per avere un andamento collinare est-ovest con i versanti rivolti verso sud molto assolati, che raggiungono spesso, valori di radiazione solare superiori a 2.750 MJ/m<sup>2</sup> all'anno.

#### La temperatura dell'aria

Nella fascia compresa fra la pianura e le prime montagne che interessano l'area dell'IGT «Provincia di Pavia», la temperatura media annua presenta valori di circa 11/12°C e la temperatura media del mese più freddo (gennaio) è di circa 1/2°C. L'isoterma di 0°C che corre a circa 800 m di quota può essere considerata il limite fra la fascia di collina e quella più propriamente montana. La media delle minime è per lo più inferiore a 0°C con la particolarità che i valori delle località a quota inferiore a 400 m sono inferiori a quelli delle località poste fra 400 e 600 m come conseguenza di un tipico effetto di inversione termica.

Le temperature medie del mese più caldo (luglio o agosto) sono relativamente omogenee (22/24°C), così come le minime, che si verificano nei mesi di gennaio o febbraio e sono comprese fra i -8 e i -13°C. Sono invece poco omogenee le massime mensili: a quote inferiori ai 500 m (circa 28/30°C) sono sensibilmente diverse da quelle fra 500 e 600 m (25/27°C).

#### Le precipitazioni

La distribuzione media delle precipitazioni nel corso dell'anno è caratterizzata da un massimo ed un minimo rispettivamente nei mesi di novembre (143 mm) e di luglio (47 mm). In media il mese più piovoso nella stagione primaverile risulta essere maggio (121 mm).

La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un gradiente altitudinale, con piogge che aumentano al crescere della quota e con una diminuzione progressiva da est verso ovest che indica l'approssimarsi dei minimi precipitativi ai confini con l'alessandrino (556 mm/anno).

#### Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori legati al territorio della provincia di Pavia, che per tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a Indicazione Geografica Tipica.

La provincia pavese, e in particolare l'Oltrepò, è considerata, sin dai tempi di Strabone, una zona di produzione di vini di qualità; si tratta di quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende questo territorio ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro.

Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite. Un'importante testimonianza arriva dal reperto di un tralcio di vite, risalente ai tempi preistorici, trovato nei pressi di Casteggio, un tempo detta Clastidium. Strabone, nel I secolo a.C., attribuì a questa zona l'invenzione della botte.

La provincia di Pavia dal punto di vista vitivinicolo trova le sue radici nel secolo scorso, come conseguenza dei danni portati dalla fillossera, e nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. È sufficiente ricordare che nel 1884 vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione in tutta la provincia, seppur non mancano produttori collezionisti che hanno raccolto qualche testimonianza del passato, come Moradella o Uva della Cascina o altro ancora. Nonostante tale decimazione, il panorama vinicolo è ancora molto ricco, soprattutto per quanto concerne le tipologie di vino prodotte.

Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che nel 1995 il vino «Provincia di Pavia» è stato riconosciuto come IGT con Decreto Ministeriale del 18 novembre.

L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata. Per fare alcuni esempi: il Barbera, il Riesling, la Croatina e così via;
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, in rosato e in bianco, di vini tranquilli, vivaci e frizzanti.

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

L'IGT «Provincia di Pavia» è riferita a diverse tipologie di vino. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'attuale disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Provincia di Pavia» prevede una limitazione della zona di produzione delle uve nei soli comuni situati in zone collinari o di prima montagna e a ridosso della fascia collinare, eliminando i restanti comuni della provincia di Pavia, precedentemente compresi nella zona di produzione, al fine di poter scongiurare l'abbandono della viticoltura di collina e di qualità a favore di quella di pianura, ma senza impedire a coloro che già producevano vino a IGT di continuare nella loro attività.

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti e la localizzazione in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Le differenti vocazionalità territoriali all'interno dell'area dell'IGT «Provincia di Pavia», prevedono la distinzione tra aree adatte alla produzione di uve a bacca bianca e zone più idonee alla

produzione di uve a bacca rossa. Ciò non toglie che l'intero areale ben si presti a tutte le tipologie considerate dal presente disciplinare.

Le aree più indicate per vini bianchi sono quelle collinari dell'Oltrepò Orientale collocate tra i comuni di Montecalvo Versiggia e Santa Maria della Versa e dell'Oltrepò Sud-occidentale tra i comuni di Rocca Susella, Fortunago, fino a Rocca de' Giorgi. I vini sono caratterizzati da note floreali accompagnate da sentori di frutta matura. Il vino è particolarmente fresco, caratterizzato al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura.

Esistono poi zone a duplice attitudine, come l'area dei comuni di Mornico Losana, Pietra de' Giorgi, Montù Beccaria, Montalto Pavese e Borgo Priolo. Sono aree con buone potenzialità sia per la produzione di uve da vini bianchi sia, nei versanti più assolati e con esposizioni sud/ovest, per la produzione di uve per una vinificazione in rosso. I vini bianchi risultano equilibrati, con sentori floreali e fruttati e in bocca rimangono sapidi e freschi; i rossi invece risultano mediamente intensi, con note di ciliegia e frutti rossi in genere e in bocca manifestano tannini non aggressivi.

Infine le aree più adatte ad un obiettivo enologico in rosso, che si estendono nella fascia pedecollinare tra Torrazza Coste e Zenevredo. Dal punto di vista sensoriale i vini sono caratterizzati da note floreali di viola e da sentori di frutti rossi. Alla degustazione si percepiscono una buona corposità dovuta alla struttura e al buon grado alcolico e una limitata acidità.

La provincia di Pavia è da sempre un territorio di elezione per la viticoltura, per la grande tradizione di produzione di vini tranquilli e mossi, rossi e bianchi. La sua storia vitivinicola, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Provincia di Pavia».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

L'IGT «Provincia di Pavia» è stata riconosciuta con D.M. del 18/11/1995, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 285 del 06/12/1995 e successivamente modificata con D.M. 04/06/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 143 del 22/06/2010.

## **Articolo 9**

### *Riferimenti alla struttura di controllo*

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

+3906-45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).