

[Torna a Indice Vademecum Agricoltura](#)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO "CINQUE TERRE" E "CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ"

(Riconosciuto con D.P.R. del 29/05/1973 - Modificato con Decreti del 06/09/1999 e del 07/03/2000)

Articolo 1

Denominazioni e vini

Le denominazioni di origine controllata "Cinque Terre" anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Costa de Sera", "Costa de Campu", "Costa da Posa" e "Cinque Terre Sciacchetrà" anche nelle tipologie "Passito" e "Riserva" è riservata ai vini bianchi ed ai vini bianchi passiti, che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base Ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vitigni principali: Bosco per almeno il 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Albarola e Vermentino presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.

Vitigni complementari: quelli autorizzati e/o raccomandati per la provincia della Spezia fino ad un massimo del 20%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Cinque Terre" può essere designato con una delle seguenti sottozone: "Costa de Sera", "Costa da Posa", "Costa de Campu", se esclusivamente ottenuti da uve prodotte da vigneti situati nelle rispettive zone delimitate nel successivo art. 3.

Articolo 3

Zona di Produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" ricade nella provincia della Spezia e comprende i terreni vocati alla qualità degli interi comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso nonché parte del territorio del comune di La Spezia, denominato "Tramonti di Biassa" e "Tramonti di Campiglia", confinante a nord-ovest col territorio del comune di Riomaggiore, a nord-est con la mulattiera che dal Monte della Madonna (quota 527) va verso sud-est, passa per la chiesa di S. Antonio (quota 510), tocca le quote 567, 588, 562, l'abitato di Campiglia e S. Caterina (quota 398) da dove segue la rotabile a fondo naturale fino alla quota 351. Da tale punto la linea di delimitazione di tale territorio, segue il sentiero che passa per la quota 368 fino ad incontrare la linea di confine del comune di Portovenere, che segue fino al mare.

La sottozona "Costa de Sera" è così delimitata:

dalla strada litoranea La Spezia - Manarola in corrispondenza dell'ingresso della galleria di Lemmen si scende seguendo la linea di delimitazione del Foglio di mappa n. 30 con i Fogli n. 31 e 32 fino al mare, costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Fosso di Val di Serra che si segue risalendo fino a ritornare alla quota della strada litoranea. Da qui in direzione est ci si ricongiunge con il punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel foglio di mappa n. 30 del Comune di Riomaggiore.

La sottozona "Costa de Campu" è così delimitata:

scendendo lungo la strada provinciale La Spezia - Manarola nel punto in cui si supera il Canale del Groppo si sale lungo la linea di separazione del Foglio di mappa n. 16 con il Foglio n. 11 fino ad incontrare la strada comunale di Fiesse che si segue fino ad incontrare la strada comunale di Campo. Da qui si segue, in direzione ovest, la linea di separazione del Foglio di mappa n. 15 con il Foglio n. 8 fino ad incontrare la strada comunale della Callora - Donega che si segue, scendendo, fino ad incrociare la strada comunale del Luogo seguendo la quale, in direzione est, si raggiunge, in prossimità della Chiesa, il Canale di Groppo e da qui, risalendo, fino al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nei Fogli di mappa n. 16 e 15 del comune di Riomaggiore.

La sottozona di produzione "Costa da Posa" è così delimitata:

dalla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia in corrispondenza del Rio della Valle Asciutta si scende, seguendo questo, fino al mare costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Rio Molinello. Si risale il Rio fino ad incrociare la strada comunale Vecchia Corniglia - Volastra che si segue, salendo, fino all'intersezione della linea di separazione del Foglio di Mappa n. 4 con il Foglio n. 1 del Comune di Riomaggiore. Da qui si segue la linea di delimitazione del Foglio n. 4 con il Foglio 1 fino a ritornare sulla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia e da qui, verso est, si ritorna al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel Foglio di mappa n. 4 del comune di Riomaggiore.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" e delle relative sottozone devono essere quelle normali della zona e, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi unicamente su terreni collinari ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 6250.

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso. Nelle annate favorevole i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

La produzione massima di uva a ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:

Tipologia e sottozona	Prod. Uva Tonn./ha	Titolo. alcol. Vol. Nat. Min. % Vol.
"Cinque Terre	Non sup. a 9 Tonn./ha.	10,5%
"Cinque Terre Sciacchetrà"	Non sup. a 9 Tonn./ha.	10,5%
"Cinque Terre Costa de Sera"	Non sup. a 8,5 Tonn./ha.	11%
"Cinque Terre Costa de Campu"	Non sup. a 8,5 Tonn./ha.	11%
"Cinque Terre Costa da Posa"	Non sup. a 8,5 Tonn./ha.	11%

La regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni della categoria interessate e la Camera di Commercio della Spezia, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5**Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, comma 1. All'interno della predetta zona devono anche essere effettuate l'appassimento e l'invecchiamento obbligatorio per il vino a DOC "Cinque Terre Sciacchetrà".

Il vino a DOC "Cinque Terre Sciacchetrà" deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 17° alcol potenziali.

La vinificazione delle uve, destinate alla produzione del vino "Cinque Terre Sciacchetrà" non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Le rese massime dell'uva in vino, comprese l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	Resa uva/vino	Prod. Massima vino/ha.
"Cinque Terre"	Max. 70%	63 hl.
"Cinque Terre Costa de Sera"	Max. 70%	59,5 hl.
"Cinque Terre Costa de Campu"	Max. 70%	59,5 hl.
"Cinque Terre Costa da Posa"	Max. 70%	59,5 hl.
"Cinque Terre Sciacchetrà"	Max. 35%	31,5 hl.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini "Cinque Terre" con le sottozone "Costa de Campu", "Costa de Sera", "Costa da Posa" o il 40% per il vino "Cinque Terre Sciacchetrà", anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Il vino a denominazione di origine controllata "Cinque Terre Sciacchetrà" non può essere immesso al consumo se non dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino "Cinque Terre Sciacchetrà" riserva non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6**Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"CINQUE TERRE"

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;

profumo: intenso, netto, fine, persistente;

sapore: secco, gradevole, sapido, caratteristico;

gradazione alcolica minima complessiva: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto secco netto minimo: 15,0 g./l..

"CINQUE TERRE COSTA DE SERA"

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
profumo: intenso, netto, fine e persistente, composito;
sapore: secco, sapido, intenso, gradevole
gradazione alcoolica minima complessiva: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto secco netto minimo: 15,0 g./l..

"CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU"

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
profumo: intenso, netto, fine e persistente, composito;
sapore: secco, sapido, intenso, gradevole
gradazione alcoolica minima complessiva: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto secco netto minimo: 15,0 g./l..

"CINQUE TERRE COSTA DA POSA"

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
profumo: intenso, netto, fine e persistente, composito;
sapore: secco, sapido, intenso, gradevole
gradazione alcoolica minima complessiva: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto secco netto minimo: 15,0 g./l..

"CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ"

colore: giallo dorato con riflessi ambrati, di bella vivacità;
profumo: intenso di vino passito, caratteristico profumo di miele, piacevole;
sapore: da dolce ad abboccato, armonico, di buona struttura e di buon corpo, piacevole e lungo in bocca con retrogusto mandorlato;
gradazione alcoolica minima complessiva: 17 % vol. di cui almeno 13,5 svolti
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto secco netto minimo: 23,0 g/l..

"CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ" - RISERVA

colore: da dorato fino ad ambrato;
profumo: intenso di vino passito, piacevole, caratteristico;
sapore: da dolce ad abboccato, armonico, di buona struttura e di buon corpo, piacevole e lungo in bocca con retrogusto mandorlato, gradevole;
gradazione alcoolica minima complessiva: 17 % vol. di cui almeno 13,5 svolti
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
acidità volatile massima: 1,6 g/l.;

estratto secco netto minimo: 23,0 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 i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare percezione di legno.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

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

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui al precedente art. 1 è consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni e frazioni comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi ed i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenente i vini a denominazione di origine controllata "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" è consentito riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, tale indicazione è obbligatoria per i vini a denominazione di origine controllata "Cinque Terre" riserva e "Cinque Terre" con la specificazione delle sottozone.

E' consentito altresì l'uso di indicazione geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, fattorie, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purchè comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3, nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui al presente disciplinare devono essere immessi al consumo confezionati in bottiglie di vetro di forma renana, borgognotta e bordolese con capacità da l. 0,250 a l. 0,750.

Non sono ammesse le chiusure con tappi a corona, capsule a strappo od altre chiusure analoghe.

E' ammessa la chiusura a vite per le bottiglie di capacità fino a l. 0,375.

[Torna a Indice Vademecum Agricoltura](#)

Ultimo Aggiornamento (mm/gg/aa): 11/12/2010 14:21:4403/15/2001 09:01:26