

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

BULLETIN OFFICIEL DE LA RÉGION AUTONOME VALLÉE D'AOSTE



Aosta, 2 novembre 2004

Aoste, le 2 novembre 2004

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:

Presidenza della Regione
Servizio legislativo e osservatorio
Bollettino Ufficiale, Piazza Deffeyes, 1 - 11100 Aosta
Tel. (0165) 273305 - Fax 273869
E-mail: bur@regione.vda.it
Direttore responsabile: Dott. Paolo Ferrazzin.
Autorizzazione del Tribunale di Aosta n. 5/77 del 19.04.1977

DIRECTION, RÉDACTION ET ADMINISTRATION:

Présidence de la Région
Service législatif et observatoire
Bulletin Officiel, 1, place Deffeyes - 11100 Aoste
Tél. (0165) 273305 - Fax 273869
E-mail: bur@regione.vda.it
Directeur responsable: M. Paolo Ferrazzin.
Autorisation du Tribunal d'Aoste n° 5/77 du 19.04.1977

AVVISO AGLI ABBONATI

Le informazioni e le modalità di abbonamento per l'anno 2005 al Bollettino Ufficiale sono riportati nell'ultima pagina.

AVIS AUX ABONNÉS

Les informations et les conditions d'abonnement pour l'année 2005 au Bulletin Officiel sont indiquées à la dernière page.

SOMMARIO

INDICE CRONOLOGICO da pag. 2 a pag. 2
INDICE SISTEMATICO da pag. 2 a pag. 2

PARTE SECONDA

Atti vari (Deliberazioni...) pag. 3

SOMMAIRE

INDEX CHRONOLOGIQUE de la page 2 à la page 2
INDEX SYSTÉMATIQUE de la page 2 à la page 2

DEUXIÈME PARTIE

Actes divers (Délibérations...) page 3

INDICE CRONOLOGICO

PARTE SECONDA

ATTI VARI

**ASSESSORATO
AGRICOLTURA, RISORSE NATURALI
E PROTEZIONE CIVILE**

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.D. 05.08.02 rettificato con D.D. 23.09.02).

pag. 3

INDICE SISTEMATICO

AGRICOLTURA

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.D. 05.08.02 rettificato con D.D. 23.09.02).

pag. 3

INDEX CHRONOLOGIQUE

DEUXIÈME PARTIE

ACTES DIVERS

**ASSESSORAT
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES
NATURELLES ET DE LA PROTECTION CIVILE**

Cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (Arrêté directorial du 5 août 2002, tel qu'il a été modifié par l'arrêté directorial du 23 septembre 2002).

page 3

INDEX SYSTÉMATIQUE

AGRICULTURE

Cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (Arrêté directorial du 5 août 2002, tel qu'il a été modifié par l'arrêté directorial du 23 septembre 2002).

page 3

TESTO UFFICIALE
TEXTE OFFICIEL

PARTE SECONDA

ATTI VARI

**ASSESSORATO
AGRICOLTURA, RISORSE NATURALI
E PROTEZIONE CIVILE**

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.D. 05.08.02 rettificato con D.D. 23.09.02).

Art. 1
(Denominazioni)

La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», eventualmente accompagnata da una delle seguenti indicazioni di vitigno: Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prématta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Erbaluce; Vuillermin o da una delle seguenti menzioni geografiche: Donnas; Arnad-Montjovet; Chambave; Chambave Moscato o Chambave Muscat; Nus; Nus Malvoisie; Torrette; Enfer d'Arvier; Blanc de Morgex et de La Salle o da una delle seguenti indicazioni di colore: bianco o blanc; rosso o rouge; rosato o rosé; o da una delle seguenti tipologie di vinificazione: novello o nouveau; Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri; Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri; Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri; Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri; Passito o Flétri è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(Base ampelografica)

1) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Müller Thurgau;
Gamay;
Pinot nero o Pinot noir;
Pinot grigio o Pinot gris;
Pinot bianco o Pinot blanc;

DEUXIÈME PARTIE

ACTES DIVERS

**ASSESSORAT
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES
NATURELLES ET DE LA PROTECTION CIVILE**

Cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (Arrêté directorial du 5 août 2002, tel qu'il a été modifié par l'arrêté directorial du 23 septembre 2002).

Art. 1^{er}
(Dénominations)

La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » – éventuellement accompagnée d'une mention de cépage (Müller Thurgau ; Gamay ; Pinot noir ou Pinot nero ; Pinot gris ou Pinot grigio ; Pinot blanc ou Pinot bianco ; Chardonnay ; Mayolet ; Petite Arvine ; Merlot ; Fumin ; Syrah ; Cornalin ; Nebbiolo ; Petit rouge ; Prématta ; Muscat petit grain ou Moscato bianco ; Gewürztraminer ou Traminer aromatico ; Gamaret ; Erbaluce ; Vuillermin), d'une mention géographique (Donnas ; Arnad-Montjovet ; Chambave ; Chambave Muscat ou Chambave Moscato ; Nus ; Nus Malvoisie ; Torrette ; Enfer d'Arvier ; Blanc de Morgex et de La Salle), d'une couleur (Blanc ou Bianco ; Rouge ou Rosso ; Rosé ou Rosato) ou de l'indication du type de vinification (Nouveau ou Novello ; Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito ; Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito ; Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito ; Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito ; Flétri ou Passito) – ne peut être accordée qu'aux vins répondant aux conditions visées au présent cahier des charges.

Art. 2
(Composition ampélographique)

1) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » accompagnée d'une des mentions de cépage suivantes :

Müller Thurgau ;
Gamay ;
Pinot noir ou Pinot nero ;
Pinot gris ou Pinot grigio ;
Pinot blanc ou Pinot bianco ;

Chardonnay;
Mayolet;
Petite Arvine;
Merlot;
Fumin;
Syrah;
Cornalin;
Nebbiolo;
Petit rouge;
Prématta;
Moscato bianco o Muscat petit grain;
Traminer aromatico o Gewürztraminer;
Gamaret;
Erbaluce;
Vuillermin

deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dall'art. 3 comma 1 e 2 aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati o autorizzati nella Regione Autonoma Valle d'Aosta.

- 2) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti a livello aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 3.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

- 3) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti a livello aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 4.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

- 4) a) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma 5, composti a livello aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, autorizzati o raccomandati per la Valle

Chardonnay ;
Mayolet ;
Petite Arvine ;
Merlot ;
Fumin ;
Syrah ;
Cornalin ;
Nebbiolo ;
Petit rouge ;
Prématta ;
Muscat petit grain ou Moscato bianco ;
Gewurztraminer ou Traminer aromatico ;
Gamaret ;
Erbaluce ou
Vuillermin

n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée aux premier et deuxième alinéas de l'art. 3 ci-dessous et est composé des cépages correspondants à hauteur de 85 p. 100 au moins.

L'apport de raisins provenant des cépages porteurs de baies d'une couleur analogue et recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste peut s'élever à 15 p. 100 maximum.

- 2) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas » n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au troisième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et est composé de cépage Nebbiolo à hauteur de 85 p. 100 au moins.

Est admis l'apport de raisins provenant d'autres cépages rouges recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste, qui composent les vignobles à hauteur de 15 p. 100 maximum.

- 3) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet » n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au quatrième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et est composé de cépage Nebbiolo à hauteur de 70 p. 100 au moins.

Est admis l'apport de raisins provenant d'autres cépages rouges recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste, qui composent les vignobles à hauteur de 30 p. 100 maximum.

- 4) a) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Chambave » ou « Valle d'Aosta Chambave » n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au cinquième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins.

Est admis l'apport de raisins provenant d'autres cépages rouges recommandés ou autorisés pour le terri-

d'Aosta, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

b) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Muscat è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco della zona delimitata all'art. 3, comma 5.

5) a) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», Nus è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3, comma 6, composti a livello aziendale dai seguenti vitigni: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

b) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Pinot grigio, della zona delimitata all'art. 3, comma 6.

6) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti a livello aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 7.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

7) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti a livello aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 8.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

8) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Prié blanc della zona delimitata all'art. 3, comma 9.

toire de la Vallée d'Aoste, qui composent les vignobles à hauteur de 30 p. 100 maximum.

b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Chambave Muscat » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato » ne peut être accordée qu'aux vins issus des vignobles compris dans la zone visée au cinquième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et composés du cépage Muscat blanc.

5) a) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Nus » ou « Valle d'Aosta Nus » n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au sixième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et est composé des cépages Vien de Nus et Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins (le pourcentage de Vien de Nus ne doit être inférieur à 40 p. 100).

Est admis l'apport de raisins provenant d'autres cépages rouges recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste, qui composent les vignobles à hauteur de 30 p. 100 maximum.

b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Nus Malvoisie » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie » ne peut être accordée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au sixième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et composés du cépage Pinot gris.

6) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Torrette » ou « Valle d'Aosta Torrette » n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au septième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins.

Est admis l'apport de raisins provenant d'autres cépages rouges recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste, qui composent les vignobles à hauteur de 30 p. 100 maximum.

7) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier » ou « Valle d'Aosta Enfer d'Arvier » n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au huitième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 85 p. 100 au moins.

Est admis l'apport de raisins provenant d'autres cépages rouges recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste, qui composent les vignobles à hauteur de 15 p. 100 maximum.

8) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle » n'est attribuée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au neuvième alinéa de l'art. 3 ci-dessous et composés du cépage Prié Blanc.

9) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» seguita da una indicazione di colore, bianco o blanc, rosso o rouge, rosato o rosé può essere rivendicata dagli iscritti all'albo dei vigneti di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini bianchi, rossi o rosati provenienti dalle uve aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

10) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» seguita dalla indicazione di passito o flétri può essere rivendicata dagli iscritti all'albo dei vigneti di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini passiti provenienti dalle uve a bacca bianca o rosata aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

Art. 3
(Zone di produzione delle uve)

1) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» con le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Gamaret, Erbaluce e Vuillermin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: DONNAS, HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET, CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE, FÉNIS, SAINT-MARCEL, BRISSOGNE, POLLEIN, CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE, INTROD, ARVIER e AVISE;

in sinistra orografica della Dora Baltea: PONT-SAINT-MARTIN, DONNAS, PERLOZ, ARNAD, BARD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR, MONTJOVET, SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, VERRAYES, CHAMBAVE, NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTA, SARRE, SAINT-PIERRE, VILLENEUVE, SAINT-NICOLAS, ARVIER, AVISE, LA SALLE e MORGEX.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine

9) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée d'une mention de couleur – « Blanc » ou « Bianco », « Rouge » ou « Rosso », « Rosé » ou « Rosato » – peut être attribuée aux vins issus des vignobles inscrits au tableau des vignobles au titre d'une dénomination visée ci-dessus, pour identifier les vins blancs, rouges ou rosés ayant les caractéristiques minimales définies à l'art. 6 du présent texte ; les producteurs qui optent pour l'une de ces mentions doivent l'indiquer dans leur déclaration de la récolte.

10) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Flétri » ou « Passito » peut être attribuée aux vins issus des vignobles inscrits au tableau des vignobles au titre d'une dénomination visée ci-dessus, pour identifier les vins produit par la transformation de raisins blancs ou rosés séchés et ayant les caractéristiques minimales définies à l'art. 6 ; les producteurs qui optent pour cette mention doivent l'indiquer dans leur déclaration de la récolte.

Art. 3
(Zones de production des raisins)

1) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Müller Thurgau, Gamay, Pinot noir ou Pinot nero, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Mayolet, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewürztraminer ou Traminer aromatico, Gamaret, Erbaluce ou Vuillermin comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie du territoire des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : DONNAS, HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET, CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE, FÉNIS, SAINT-MARCEL, BRISSOGNE, POLLEIN, CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE, INTROD, ARVIER et AVISE ;

Rive gauche de la Doire Baltée : PONT-SAINT-MARTIN, DONNAS, PERLOZ, ARNAD, BARD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR, MONTJOVET, SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, VERRAYES, CHAMBAVE, NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTE, SARRE, SAINT-PIERRE, VILLENEUVE, SAINT-NICOLAS, ARVIER, AVISE, LA SALLE et MORGEX.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de QUINCINETTO et de DONNAS, le long

territoriale tra i comuni di QUINCINETTO e DONNAS e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD e la Dora di Rhêmes tutto il territorio fino a 900 m.s.l.m.; dalla Dora di Rhêmes al confine territoriale tra i comuni di INTROD e ARVIER tutto il territorio fino a 1.000 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di INTROD e ARVIER fino al confine territoriale tra i comuni di AVISE e LA SALLE tutto il territorio fino a 800 m. s.l.m.

Tale linea altimetrica incontra la Dora nei pressi della Fraz. Runaz di AVISE e chiude la zona in destra orografica;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di PONT-SAINT-MARTIN e CAREMA e, risalendo la vallata principale fino al torrente Marmore, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m. s.l.m.; dal torrente Marmore al confine territoriale tra i comuni di MORGEX e PRÉ-SAINT-DIDIER tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.000 m s.l.m.

- 2) a) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: DONNAS, HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET, CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE, FÉNIS, SAINT-MARCEL, BRISSOGNE, POLLEIN, CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE, INTROD, ARVIER e AVISE;

in sinistra orografica della Dora Baltea: PONT-SAINT-MARTIN, DONNAS, PERLOZ, ARNAD, BARD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR, MONTJOVET, SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, VERRAYES, CHAMBAVE, NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTA, SARRE, SAINT-PIERRE, VILLENEUVE, SAINT-NICOLAS, ARVIER, AVISE.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal

de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de POLLEIN et de CHARVENSOD : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 800 m d'altitude ; depuis la limite entre les communes de POLLEIN et de CHARVENSOD, jusqu'à la Doire de Rhêmes : l'ensemble du territoire jusqu'à 900 m d'altitude ; depuis la Doire de Rhêmes jusqu'à la limite entre les communes d'INTROD et d'ARVIER : la totalité du territoire s'étendant jusqu'à 1 000 m d'altitude ; depuis la limite entre les communes d'INTROD et d'ARVIER, jusqu'à la limite entre les communes d'AVISE et de LA SALLE : tout le territoire jusqu'à 800 m d'altitude.

La limite de cette zone sur la rive droite de la rivière est donc marquée par l'intersection de la ligne altimétrique des 800 m avec la Doire Baltée, aux environs du hameau de Runaz, dans la commune d'AVISE ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de PONT-SAINT-MARTIN et de CAREMA, le long de la vallée centrale, jusqu'au Marmore : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 850 m d'altitude ; depuis le Marmore jusqu'à la limite entre les communes de MORGEX et de PRÉ-SAINT-DIDIER : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 1 000 m d'altitude.

- 2) a) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah ou Cornalin, comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : DONNAS, HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET, CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE, FÉNIS, SAINT-MARCEL, BRISSOGNE, POLLEIN, CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE, INTROD, ARVIER et AVISE ;

Rive gauche de la Doire Baltée : PONT-SAINT-MARTIN, DONNAS, PERLOZ, ARNAD, BARD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR, MONTJOVET, SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, VERRAYES, CHAMBAVE, NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTE, SARRE, SAINT-PIERRE, VILLENEUVE, SAINT-NICOLAS, ARVIER et AVISE.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de QUINCINETTO et de DONNAS,

confine territoriale tra i comuni di QUINCINETTO e DONNAS e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD al confine territoriale tra i comuni di AVISE e LA SALLE tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di PONT-SAINT-MARTIN e CAREMA e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di NUS e QUART tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di NUS e QUART e risalendo la vallata fino al confine territoriale di AVISE e LA SALLE tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.

- b) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata dalla specificazione di vitigno Nebbiolo, comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: DONNAS, HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET;

in sinistra orografica della Dora Baltea: PONT-SAINT-MARTIN, DONNAS, PERLOZ, ARNAD, BARD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR, MONTJOVET.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di QUINCINETTO e DONNAS e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di MONTJOVET e CHÂTILLON, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di PONT-SAINT-MARTIN e CAREMA e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di MONTJOVET e SAINT-VINCENT tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.;

- c) La zona di produzione delle uve atte alla produzione

le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les de POLLEIN et de CHARVENSOD : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 600 m d'altitude ; depuis la limite entre les communes de POLLEIN et de CHARVENSOD, jusqu'à la limite entre les communes d'AVISE et de LA SALLE : tout le territoire jusqu'à 750 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de PONT-SAINT-MARTIN et de CAREMA, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de NUS et de QUART : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 700 m d'altitude ; depuis la limite entre les communes de NUS et de QUART, jusqu'à la limite entre les communes d'AVISE et de LA SALLE : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 800 m d'altitude.

- b) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Nebbiolo, comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : DONNAS, HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET ;

Rive gauche de la Doire Baltée: PONT-SAINT-MARTIN, DONNAS, PERLOZ, ARNAD, BARD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR, MONTJOVET.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de QUINCINETTO et de DONNAS, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de MONTJOVET et de CHÂTILLON : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 600 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de CAREMA et de PONT-SAINT-MARTIN, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de MONTJOVET et de SAINT-VINCENT : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 700 m d'altitude ;

- c) La zone de production des raisins aptes à donner des

dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata dalle specificazioni di vitigno Petit Rouge e Prémétta comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE, FÉNIS, SAINT-MARCEL, BRISSOGNE, POLLEIN, CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE, INTROD, ARVIER e AVISE;

in sinistra orografica della Dora Baltea: SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, CHAMBAVE, VERRAYES, NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTA, SARRE, SAINT-PIERRE, VILLENEUVE, SAINT-NICOLAS, ARVIER, AVISE.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di MONTJOVET e CHÂTILLON e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD al confine territoriale tra i comuni di AVISE e LA SALLE tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di SAINT-VINCENT e MONTJOVET e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di NUS e QUART tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di NUS e QUART e risalendo la vallata principale fino al comune di AVISE e LA SALLE tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.

- 3) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas comprende i territori collinari dei comuni di DONNAS, PONT-SAINT-MARTIN, PERLOZ e BARD, e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea il cono di deiezione del torrente Valbona, nel comune di DONNAS.

in sinistra orografica della Dora Baltea, a monte della strada statale n° 26, fino ad una altitudine di 700 m.s.l.m.;

- 4) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del

vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Petit rouge ou Prémétta, comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE, FÉNIS, SAINT-MARCEL, BRISSOGNE, POLLEIN, CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE, INTROD, ARVIER e AVISE ;

Rive gauche de la Doire Baltée: SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, CHAMBAVE, VERRAYES, NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTE, SARRE, SAINT-PIERRE, VILLENEUVE, SAINT-NICOLAS, ARVIER, AVISE.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de MONTJOVET et de CHÂTILLON, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de POLLEIN et de CHARVENSOD: la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 600 m d'altitude ; depuis la limite entre les communes de POLLEIN et de CHARVENSOD, jusqu'à la limite entre les communes d'AVISE et de LA SALLE : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 750 m d'altitude.

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de SAINT-VINCENT et de MONTJOVET, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de NUS et de QUART : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 700 m d'altitude ; depuis la limite entre les communes de NUS et de QUART, jusqu'à la limite entre les communes d'AVISE et de LA SALLE : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 800 m d'altitude.

- 3) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas » comprend une partie des coteaux des communes de DONNAS, PONT-SAINT-MARTIN, PERLOZ et BARD, et notamment :

sur la rive droite de la Doire Baltée: uniquement le cône de déjection du Valbona, dans la commune de DONNAS ;

sur la rive gauche de la Doire Baltée : le territoire en amont de la route nationale n° 26, jusqu'à 700 m d'altitude.

- 4) La zone de production des raisins aptes à donner le vin

vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET.

in sinistra orografica della Dora Baltea: ARNAD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR e MONTJOVET.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di DONNAS e HÔNE e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di MONTJOVET e CHÂTILLON, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di BARD e ARNAD e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora alla frazione Champerieux del comune di MONTJOVET e, proseguendo da tale frazione con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la Statale 26 alla strada tra Cillian ed ÉMARÈSE tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.

- 5) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave e Chambave Moscato o Chambave Muscat comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica: CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE.

in sinistra orografica: MONTJOVET, SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, CHAMBAVE, VERRAYES.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal torrente Moriola discendente dal Monte Barbeston fino alla Dora Baltea e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di CHAMBAVE e FÉNIS tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.

in sinistra orografica: partendo dal minor segmento che

« Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet » comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : HÔNE, ARNAD, ISSOGNE, CHAMPDEPRAZ, MONTJOVET ;

Rive gauche de la Doire Baltée: ARNAD, VERRÈS, CHALLAND-SAINT-VICTOR et MONTJOVET.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de DONNAS et de HÔNE, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de MONTJOVET et de CHÂTILLON: la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 600 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de BARD et d'ARNAD, le long de la vallée centrale, jusqu'à la ligne virtuelle marquant la distance la plus courte entre la Doire Baltée et le hameau de Champérioux, dans la commune de MONTJOVET, et depuis ce hameau, le long de la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la nationale n° 26 à la route qui conduit de Cillian à ÉMARÈSE : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 700 m d'altitude ;

- 5) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste Chambave » ou « Valle d'Aosta Chambave » et le vin « Vallée d'Aoste Chambave Muscat » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato » comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : CHÂTILLON, PONTEY, CHAMBAVE.

Rive gauche de la Doire Baltée: MONTJOVET, SAINT-VINCENT, CHÂTILLON, SAINT-DENIS, CHAMBAVE, VERRAYES.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis le Moriola, qui descend du Mont-Barbeston, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de CHAMBAVE et de FÉNIS : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 700 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la ligne virtuelle

unisce la Dora Baltea alla frazione Champerioux del comune di MONTJOVET e proseguendo da tale frazione, con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la statale 26 alla strada tra Cillian ed ÉMARÈSE fino al confine territoriale tra i comuni di VERRAYES e NUS tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.

- 6) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus e Nus Malvoisie comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica: FÉNIS.

in sinistra orografica: NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE e AOSTA.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di CHAMBAVE e FÉNIS e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di FÉNIS e SAINT-MARCEL tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 650 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di VERRAYES e NUS e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di AOSTA e SARRE tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m.

- 7) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE ed INTROD.

in sinistra orografica della Dora Baltea: QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTA, SARRE, SAINT-PIERRE e VILLENEUVE.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di POLLEIN e CHARVENSOD e risalendo la vallata principale fino al

marquant la distance la plus courte entre la Doire Baltée et le hameau de Champérioux, dans la commune de MONTJOVET, et depuis ce hameau, le long de la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la nationale n° 26 à la route qui conduit de Cillian à ÉMARÈSE, jusqu'à la limite entre les communes de VERRAYES et de NUS : tout le territoire compris entre le lit de la rivière et jusqu'à 750 m d'altitude.

- 6) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste Nus » ou « Valle d'Aosta Nus » et le vin « Vallée d'Aoste Nus Malvoisie » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie » comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : FÉNIS

Rive gauche de la Doire Baltée : NUS, QUART, SAINT-CHRISTOPHE et AOSTE.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de CHAMBAVE et de FÉNIS, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de FÉNIS et de SAINT-MARCEL: la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 650 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de VERRAYES et de NUS, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes d'AOSTE et de SARRE : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 850 m d'altitude.

- 7) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste Torrette » ou « Valle d'Aosta Torrette » comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : CHARVENSOD, GRESSAN, JOVENÇAN, AYMAVILLES, VILLENEUVE et INTROD ;

Rive gauche de la Doire Baltée : QUART, SAINT-CHRISTOPHE, AOSTE, SARRE, SAINT-PIERRE et VILLENEUVE.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de POLLEIN et de CHARVENSOD, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les com-

confine territoriale tra i comuni di INTROD e ARVIER tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di NUS e QUART e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di VILLENEUVE e ARVIER, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1000 m s.l.m, escludendo la zona situata a nord del confine territoriale tra i comuni di AOSTA e GIGNOD ed AOSTA e ROISAN.

- 8) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier comprende parte del territorio collinare del comune di ARVIER e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea: comprende le località «Monbet» e «Bouse» confinanti a nord e ad ovest con il torrente Dora di Valgrisenche e la Dora Baltea, ad est e sud con la vecchia statale n. 26 e con il ponte sulla Dora di Valgrisenche e la località Sorpier confinante a nord con il corso della Dora Baltea, a est con il torrente Dora di Valgrisenche, a sud con il viadotto della superstrada per il Monte Bianco e a ovest con la strada carreggiabile di Montaverin.

in sinistra orografica della Dora Baltea: ad est con il territorio comunale di VILLENEUVE, a nord con quello di SAINT-NICOLAS, ad ovest con quello di AVISE ed a sud con il corso della Dora Baltea;

- 9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei comuni di MORGEX e di LA SALLE.

In particolare la zona è così delimitata:

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di AVISE e LA SALLE e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di MORGEX e PRÉ-SAINT-DIDIER tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.300 m s.l.m.

Art. 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione di cui all'art. 3 e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

munes d'INTROD et d'ARVIER : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 800 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de NUS et de QUART, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de VILLENEUVE et d'ARVIER : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 1 000 m d'altitude, à l'exception de la zone située au nord de la limite entre les communes d'AOSTE et de GIGNOD et de celle entre les communes d'AOSTE et de ROISAN.

- 8) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier » ou « Valle d'Aosta Enfer d'Arvier » comprend une partie des coteaux de la commune d'ARVIER, et notamment :

sur la rive droite de la Doire Baltée : les lieux-dits Monbet et Bouse – délimités au nord et à l'ouest par la Doire de Valgrisenche et la Doire Baltée, à l'est et au sud par l'ancienne route nationale n° 26 et le pont sur la Doire de Valgrisenche –, ainsi que le lieu-dit Sorpier – délimité au nord par le cours de la Doire Baltée, à l'est par la Doire de Valgrisenche, au sud par le viaduc de l'autoroute du Mont-Blanc et à l'ouest par la route carrossable de Montaverin ;

sur la rive gauche de la Doire Baltée : la zone s'étendant jusqu'aux territoires des communes de VILLENEUVE à l'est, de SAINT-NICOLAS au nord et d'AVISE à l'ouest et jusqu'au cours de la Doire Baltée au sud.

- 9) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle » comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes de MORGEX et de LA SALLE.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes d'AVISE et de LA SALLE, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de MORGEX et de PRÉ-SAINT-DIDIER : la totalité du territoire compris entre le lit de la rivière et 1 300 m d'altitude.

Art. 4
(Dispositions en matière de viticulture)

Les conditions naturelles et les procédés d'exploitation des vignobles destinés à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée (DOC) visés à l'art. 2 ci-dessus doivent être conformes aux usages traditionnels des zones de production visées à l'art. 3 et garantir que les raisins répondent aux critères de qualité établis.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in buona esposizione purché situati entro i limiti delle quote altimetriche indicate nelle rispettive zone di produzione.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura dei vigneti destinati alla produzione delle uve della denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve.

La Regione Autonoma Valle d'Aosta può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche dell'uva.

È vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione prima dell'eventuale appassimento, devono essere le seguenti:

Vini

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau	110	9.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay	120	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir	100	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot grigio o Pinot gris	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot bianco o Pinot blanc	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chardonnay	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet	100	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petite Arvine	120	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo	100	10.50%

Il est donc indispensable que les vignobles soient bien exposés et situés dans les limites altimétriques des aires de production définies.

Les sols trop humides et les terrains à faible ensoleillement ne sauraient convenir.

L'écartement entre les ceps et entre les rangs, les systèmes de conduite, ainsi que les modes de taille adoptés dans les vignobles destinés à donner les raisins pour la production des vins à dénomination d'origine contrôlée visés à l'art. 2 doivent être conformes à l'usage et ne doivent en aucun cas entraîner l'altération des caractéristiques des raisins.

La Région autonome Vallée d'Aoste peut autoriser l'adoption d'autres modes de culture, à condition que ceux-ci soient de nature à renforcer l'exploitation des vignobles sans altérer pour autant les caractéristiques du raisin.

Toute pratique de forçage est interdite mais l'arrosage est néanmoins autorisé dans des circonstances exceptionnelles.

Le rendement de base – par hectare de culture spécialisée – des vignobles destinés à la production des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », ainsi que le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la vinification, avant toute dessiccation éventuelle, doivent se conformer aux valeurs suivantes :

Resa uva/ha (q.li)	Titolo alcolometrico
110	9.00%
120	10.50%
100	11.00%
100	10.50%
100	10.50%
100	10.50%
100	10.50%
100	11.00%
120	10.50%
100	10.50%
100	10.50%
100	10.50%
100	10.50%
100	10.50%

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Prëmetta	100	10.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco o Muscat petit grain	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico o Gewürztraminer	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Erbaluce	100	10.50%
«Valle d'Aosta Vuillermin» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Passito o Flétri	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste»	75	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet	80	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato o Chambave Muscat	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie	80	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette	100	10,50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier	90	11.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle	90	9.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» bianco o blanc	120	9.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau	120	10.00%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	100	10.50%
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	80	11.00%
<i>Vins</i>	<i>Rendimento q/ha</i>	<i>Titre alcoométrique</i>
« Vallée d'Aoste Müller Thurgau » ou « Valle d'Aosta Müller Thurgau »	110	9,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Gamay » ou « Valle d'Aosta Gamay »	120	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot noir »	100	11,00 p. 100

« Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot noir » vinifié en blanc	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Pinot gris » ou « Valle d'Aosta Pinot grigio »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Pinot blanc » ou « Valle d'Aosta Pinot bianco »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Chardonnay » ou « Valle d'Aosta Chardonnay »	110	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Mayolet » ou « Valle d'Aosta Mayolet »	100	11,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Petite Arvine » ou « Valle d'Aosta Petite Arvine »	120	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Merlot » ou « Valle Merlot »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Fumin » ou « Valle d'Aosta Fumin »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Syrah » ou « Valle d'Aosta Syrah »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Cornalin » ou « Valle d'Aosta Cornalin »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Nebbiolo » ou « Valle d'Aosta Nebbiolo »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Petit rouge » ou « Valle d'Aosta Petit rouge »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Prëmetta » ou « Valle d'Aosta Prëmetta »	100	10,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Muscat petit grain » ou « Valle d'Aosta Moscato bianco »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Gewurztraminer » ou « Valle d'Aosta Traminer aromatico »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Gamaret » ou « Valle d'Aosta Gamaret »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Erbaluce » ou « Valle d'Aosta Erbaluce »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Vuillermin » ou « Valle d'Aosta Vuillermin »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Muscat Flétri » ou « Valle d'Aosta Moscato Passito »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Gewurztraminer Flétri » ou « Valle d'Aosta Traminer aromatico Passito »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Flétri » ou « Valle d'Aosta Passito »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas »	75	11,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet »	80	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Chambave » ou « Valle d'Aosta Chambave »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Chambave Muscat » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Nus » ou « Valle d'Aosta Nus »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Nus Malvoisie » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie »	80	11,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Torrette » ou « Valle d'Aosta Torrette »	100	10,50 p. 100

« Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier » ou « Valle d'Aosta Enfer d'Arvier »	90	11,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle »	90	9,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Blanc » ou « Valle d'Aosta Bianco »	120	9,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Rouge », « Vallée d'Aoste Rosé », « Vallée d'Aoste Nouveau » ou « Valle d'Aosta Rosso », « Valle d'Aosta Rosato », « Valle d'Aosta Novello »	120	10,00 p. 100
« Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito »	100	10,50 p. 100
« Vallée d'Aoste Nus Malvoisie Flétri » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito »	80	11,00 p. 100

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Ai limiti massimi di produzione di uva per ettaro sopra elencati, la produzione dovrà essere riportata, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso una accurata cernita delle uve.

Qualora le produzioni di uva per ettaro superino i limiti massimi di cui sopra, ma non oltre il 20%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste». Oltre detto limite decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con proprio decreto del Presidente della Regione da emanarsi annualmente nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e sentite le organizzazioni dei produttori può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 5
(Norme per la vinificazione)

- 1) La vinificazione del vino «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir può essere effettuata anche in bianco.
- 2) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Novello o Nouveau è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni a bacca di colore rosso raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta previsti nei corrispondenti albi dei vigneti delle zone di produzione di cui all'art. 3 e deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 30% delle uve.
- 3) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot Bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La

Quant aux vignobles en culture associée, la production maximale de raisin par hectare doit se rapporter à la superficie des parcelles effectivement plantées en vigne.

La production vinicole doit se conformer aux valeurs de rendement de base précitées ; à cette fin, il est nécessaire de procéder, même lors d'excellentes vendanges, à un tri rigoureux des raisins.

Si le rendement dépasse de plus de 20 p. 100 les rendements ainsi fixés, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée. Si, en revanche, le rendement dépasse lesdits rendements de maximum 20 p. 100, ce n'est que le pourcentage de production en excès qui n'a pas droit au label.

Compte tenu des conditions climatiques, la Région autonome Vallée d'Aoste se réserve le droit, les associations des producteurs entendues, de fixer – par arrêté du président de la Région pris chaque année dans la période précédant immédiatement les vendanges – une production maximale par hectare inférieure aux limites prévues dans le présent cahier des charges.

Art. 5
(Dispositions en matière de vinification)

- 1) Le vin « Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot nero » peut être vinifié aussi bien en rouge qu'en blanc.
- 2) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Nouveau » ou « Valle d'Aosta Novello » ne peut être accordée qu'aux vins provenant des cépages rouges recommandés ou autorisés pour le territoire de la Vallée d'Aoste, mentionnés dans les tableaux des vignobles des zones de production visées à l'art. 3 du présent cahier des charges. Pour que les vins bénéficient de ce label, 30 p. 100 au moins du raisin mis en œuvre doit avoir subi une macération carbonique.
- 3) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Vendange tardive » ou « Vendemmia tardiva » peut être attribuée aux vins issus des vendanges ayant subi un

Salle, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer e Erbaluce accompagnata dalla menzione vendemmia tardiva o vendange tardive è riservata ai vini ottenuti da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.

Ferme restando le produzioni ad ettaro previste dall'art. 4 del presente disciplinare di produzione, le uve destinate all'ottenimento dei vini vendemmia tardiva o vendange tardive non possono superare la resa di uva in vino del 70 per cento e devono inoltre assicurare un contenuto zuccherino minimo di 200 grammi/litro per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle, di 220 grammi/litro per la denominazione Müller Thurgau e di 250 grammi/litro per tutte le altre denominazioni.

Per i vini Valle d'Aosta Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive, non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

- 4) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie passito o Nus Malvoisie flétri, Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri, Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri, Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri, Passito o Flétri è riservata ai vini derivanti da uve selezionate e sottoposte ad appassimento dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati e/o a ventilazione forzata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.

Per la produzione di detti vini non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

- 5) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette e Enfer d'Arvier accompagnata dalla menzione superiore o supérieur è riservata ai vini provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo complessivo almeno di un grado (alcolico) superiore a quello previsto dal precedente art. 4 e siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno di un grado (alcolico) superiore a quella prevista dal seguente art. 6, qualora abbiano superato il periodo minimo di invecchiamento previsto dal presente articolo.
- 6) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux può essere utilizzata per de-

dessèchement naturel partiel sur souche et provenant des cépages Müller Thurgau, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewurztraminer ou Traminer aromatico et Erbaluce.

Sans préjudice des rendements de base prévus à l'art. 4 du présent cahier des charges, les raisins utilisés pour l'obtention des vins portant la mention « Vendange tardive » ou « Vendemmia tardiva » ne peuvent avoir un rendement en vin supérieur à 70 p. 100 et doivent en outre présenter une richesse en sucre supérieure à : 200 g/l pour le « Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle » ; 220 g/l pour le « Vallée d'Aoste Müller Thurgau » ; 250 g/l pour tous les autres vins.

Pour ce qui est des vins « Vallée d'Aoste Vendange tardive » ou « Valle d'Aosta Vendemmia tardiva », l'adjonction de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés est interdite.

- 4) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Nus Malvoisie Flétri » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito », « Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito », « Vallée d'Aoste Muscat petit grain Flétri » ou « Valle d'Aosta Moscato bianco Passito », « Vallée d'Aoste Gewurztraminer Flétri » ou « Valle d'Aosta Traminer aromatico Passito » et « Vallée d'Aoste Flétri » ou « Valle d'Aosta Passito » peut être attribuée aux vins issus des vendanges ayant subi un dessèchement dans des locaux répondant à des conditions précises de température et d'hygrométrie ou encore équipés d'un dispositif de ventilation forcée, jusqu'à ce que leur teneur en sucres ait atteint 26 p. 100 minimum.

Pour ce qui est desdits vins, l'adjonction de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés est interdite.

La commercialisation desdits vins n'est autorisée qu'à partir du 1^{er} décembre de l'année qui suit celle de la vendange.

- 5) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » accompagnée de la mention « supérieur » ou « superiore » peut être attribuée aux vins provenant de raisins des cépages Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette et Enfer d'Arvier, qui présentent un titre alcoométrique total minimum supérieur d'au moins un degré à celui visé à l'art. 4 ci-dessus ; lesdits vins doivent être commercialisés avec un titre alcoométrique volumique total minimum supérieur d'au moins un degré à celui visé à l'art. 6 ci-dessous, à condition qu'ils aient dépassé la période minimale de vieillissement prévue par le présent article.
- 6) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle mousseux » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle spumante »

<p>signare i vini spumanti naturali ottenuti con vini derivati dal vitigno Prié Blanc e rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.</p> <p>La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.</p> <p>La produzione dello spumante «Vallée d'Aoste» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi «extra brut», «brut», «sec» «demi-sec» e «pas dosé».</p> <p>7) Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» devono essere le seguenti:</p>	<p>peut être attribuée aux vins mousseux naturels issus de vins élaborés à partir du Prié blanc et répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.</p> <p>La variété « mousseux » ne peut être obtenue que par une fermentation complémentaire naturelle, en bouteille et en présence de levures, d'une durée d'au moins 9 mois. La durée du processus d'élaboration ne saurait être inférieure à 12 mois.</p> <p>La production du vin « Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle mousseux » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle spumante » n'est autorisée que si ledit vin est commercialisé comme « extra brut », « brut », « sec », « demi-sec » et « pas dosé ».</p> <p>7) Le rendement en vin des raisins destinés à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » est fixé comme suit :</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Müller Thurgau » ou « Valle d'Aosta Müller Thurgau » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Gamay » ou « Valle d'Aosta Gamay » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot nero » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot grigio o Pinot gris 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Pinot gris » ou « Valle d'Aosta Pinot grigio » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot bianco o Pinot blanc 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Pinot blanc » ou « Valle d'Aosta Pinot bianco » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chardonnay 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Chardonnay » ou « Valle d'Aosta Chardonnay » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Mayolet » ou « Valle d'Aosta Mayolet » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petite Arvine 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Petite Arvine » ou « Valle d'Aosta Petite Arvine » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Merlot » ou « Valle d'Aosta Merlot » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Fumin » ou « Valle d'Aosta Fumin » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Syrah » ou « Valle d'Aosta Syrah » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Cornalin » ou « Valle d'Aosta Cornalin » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Nebbiolo » ou « Valle d'Aosta Nebbiolo » 70 p. 100</p>
<p>«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge 70%</p>	<p>« Vallée d'Aoste Petit rouge » ou « Valle d'Aosta Petit rouge » 70 p. 100</p>

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Prëmetta	70%	« Vallée d'Aoste Prëmetta » ou « Valle d'Aosta Prëmetta »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas	70%	« Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet	70%	« Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave	70%	« Vallée d'Aoste Chambave » ou « Valle d'Aosta Chambave »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato o Chambave Muscat	70%	« Vallée d'Aoste Chambave Muscat » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri	40%	« Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito »	40 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus	70%	« Vallée d'Aoste Nus » ou « Valle d'Aosta Nus »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie	70%	« Vallée d'Aoste Nus Malvoisie » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie Passito o Flétri	40%	« Vallée d'Aoste Nus Malvoisie Flétri » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito »	40 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	40%	« Vallée d'Aoste Muscat petit grain Flétri » ou « Valle d'Aosta Moscato bianco Passito »	40 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	40%	« Vallée d'Aoste Gewürztraminer Flétri » ou « Valle d'Aosta Traminer aromatico Passito »	40 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Passito o Flétri	40%	« Vallée d'Aoste Flétri » ou « Valle d'Aosta Passito »	40 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette	70%	« Vallée d'Aoste Torrette » ou « Valle d'Aosta Torrette »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier	70%	« Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier » ou « Valle d'Aosta Enfer d'Arvier »	70 p. 100
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle	70%	« Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle »	70 p. 100
Qualora tali rese superino le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, o il 45% per la sola tipologia passito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste».		Si le rendement en vin dépasse de plus de 75 p. 100 – ou de plus de 45 p. 100 pour ce qui est du « Flétri » – les rendements ainsi fixés, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée.	
Oltre detti limiti decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.		Si, en revanche, le rendement en vin dépasse lesdits ren- dements de maximum 75 p. 100 – ou 45 p. 100 pour ce qui est du « Flétri » –, ce n'est que le pourcentage de production en excès qui n'a pas droit au label.	
8) Per avere diritto alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», i vini devono essere sottoposti ai seguenti periodi di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.		8) Les vins n'ont droit à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » qu'après les périodes d'élevage obligatoire indiquées ci-après, calculées à compter du 1 ^{er} décembre de l'année de la vendange :	

Vino	Mesi di affinamento	Vins	Mois d'élevage
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay	5	« Vallée d'Aoste Gamay » ou « Valle d'Aosta Gamay »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5	« Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot noir » (vinifié en rouge)	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Mayolet	5	« Vallée d'Aoste Mayolet » ou « Valle d'Aosta Mayolet »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Merlot	5	« Vallée d'Aoste Merlot » ou « Valle d'Aosta Merlot »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Fumin	5	« Vallée d'Aoste Fumin » ou « Valle d'Aosta Fumin »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Syrah	5	« Vallée d'Aoste Syrah » ou « Valle d'Aosta Syrah »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Cornalin	5	« Vallée d'Aoste Cornalin » ou « Valle d'Aosta Cornalin »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo	5	« Vallée d'Aoste Nebbiolo » ou « Valle d'Aosta Nebbiolo »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge	5	« Vallée d'Aoste Petit rouge » ou « Valle d'Aosta Petit rouge »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret	5	« Vallée d'Aoste Gamaret » ou « Valle d'Aosta Gamaret »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin	5	« Vallée d'Aoste Vuillermin » ou « Valle d'Aosta Vuillermin »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas	24	« Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas »	24
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste Donnas» superiore o supérieur	30	« Vallée d'Aoste Donnas supérieur » ou « Valle d'Aosta Donnas superiore »	30
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet	5	« Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet superiore o supérieur	12	« Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet supérieur » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet superiore »	12
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave	5	« Vallée d'Aoste Chambave » ou « Valle d'Aosta Chambave »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste Chambave» superiore o supérieur	8	« Vallée d'Aoste Chambave supérieur » ou « Valle d'Aosta Chambave superiore »	8
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus	5	« Vallée d'Aoste Nus » ou « Valle d'Aosta Nus »	5
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus superiore o supérieur	8	« Vallée d'Aoste Nus supérieur » ou « Valle d'Aosta Nus superiore »	8
«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette	5	« Vallée d'Aoste Torrette » ou « Valle d'Aosta Torrette »	5

«Valle d'Aosta» o
«Vallée d'Aoste» Torrette superiore o supérieur 8

«Valle d'Aosta» o
«Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier 5

«Valle d'Aosta» o
«Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier superiore o supérieur 8

Per tutti i vini aventi tipologia di vendemmia tardiva o vendange tardive il periodo di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre della vendemmia è di 6 mesi.

Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» possono essere immesse sul mercato a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas, deve essere di almeno 24 mesi di cui almeno 10 in botti di legno.

A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» Donnas accompagnato dalla menzione superiore o supérieur deve essere di almeno 30 mesi di cui almeno 12 in botti di legno.

9) La produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto è consentita purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare, sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

10) Le operazioni di vinificazione e di eventuale affinamento obbligatorio della denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» devono essere effettuate nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire che le suddette operazioni di vinificazione e/o di affinamento obbligatorio siano effettuate anche da aziende aventi stabilimenti situati al di fuori delle rispettive zone di produzione ma nell'ambito della Regione.

Art. 6
(Caratteristiche al consumo)

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

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau:

« Vallée d'Aoste Torrette supérieur » ou
« Valle d'Aosta Torrette superiore » 8

« Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier » ou
« Valle d'Aosta Enfer d'Arvier » 5

« Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier supérieur » ou
« Valle d'Aosta Enfer d'Arvier superiore » 8

Pour ce qui est des vins « Vallée d'Aoste Vendange tardive » ou « Valle d'Aosta Vendemmia tardiva », la période d'élevage obligatoire, calculée à compter du 1^{er} décembre de l'année de la vendange, est de 6 mois.

La commercialisation des vins portant les autres mentions relative à la DOC « Vallée d'Aoste n'est autorisée qu'à partir du 1^{er} décembre de l'année de la vendange.

La période d'élevage obligatoire du vin « Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas », calculée à compter du 1^{er} décembre de l'année de la vendange, ne peut être inférieure à 24 mois, dont 10 au moins en fûts de bois.

Pour ce qui du vin « Vallée d'Aoste Donnas supérieur » ou « Valle d'Aosta Donnas superiore », la période d'élevage obligatoire, calculée à compter du 1^{er} décembre de l'année de la vendange, ne peut être inférieure à 30 mois, dont 12 au moins en fûts de bois.

9) La production de vins différents avec les raisins d'un même vignoble est autorisée, pourvu que l'ensemble desdits raisins réunisse toutes les conditions visées au présent cahier des charges.

10) La vinification et l'éventuel élevage obligatoire des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent avoir lieu à l'intérieur des zones de production respectives visées à l'art. 3 ci-dessus.

Cependant, le «Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini» du Ministère des politiques agricoles a la faculté d'autoriser que les opérations susmentionnées soient réalisées par des exploitations situées en dehors des zones de production respectives, mais à l'intérieur du territoire régional.

Art. 6
(Caractéristiques des produits commercialisés)

Au moment de la commercialisation, les vins visés à l'art. 1^{er} du présent cahier des charges doivent présenter les caractéristiques suivantes :

« Vallée d'Aoste Müller Thurgau » ou « Valle d'Aosta Müller Thurgau » :

colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli;
odore: intenso, gradevole, aromatico;
sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamay:

colore: rosso rubino vivo;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amaro-
gnolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot nero o Pinot
noir (vinificazione in rosso):

colore: rosso rubino tendente al granato più o meno in-
tenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analo-
go;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%
vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot grigio o Pinot
gris»:

colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;
odore: profumo caratteristico molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Pinot bianco Pinot
blanc:

colore: giallo paglierino brillante;
odore: profumo caratteristico, elegante;
sapore: gradevole, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

robe : jaune verdâtre aux reflets vert pâle ;
nez : intense, agréable, aromatique ;
bouche : fruité, légèrement aromatique, fin ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10 p. 100
vol. ;

acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 16 g/l.

« Vallée d'Aoste Gamay » ou « Valle d'Aosta Gamay » :

robe : rouge rubis vif ;
nez : fruité, intense, typé ;
bouche : fruité, légèrement tannique, avec une note
d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100
vol. ;

acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot
noir » (vinifié en rouge) :

robe : rouge rubis, tendant au grenat plus au moins in-
tense ;
nez : fruité, persistant ;
bouche : vineux, légèrement tannique, avec une note fi-
nale également tannique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,50 p.
100 vol. ;

acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Pinot gris » ou « Valle d'Aosta Pinot
grigio » :

robe : jaune paille intense, aux reflets dorés ;
nez : parfum caractéristique, très intense ;
bouche : agréable, harmonieux, équilibré ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100
vol. ;

acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Pinot blanc » ou « Valle d'Aosta Pinot
blanco » :

robe : jaune paille brillant ;
nez : parfum caractéristique, élégant ;
bouche : agréable, équilibré ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100
vol. ;

acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Chardonnay » ou « Valle d'Aosta
Chardonnay » :

robe : jaune paille ;
nez : intense, fruité, typé ;
bouche : sapide, rond, typé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100
vol. ;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Mayolet*:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fine e delicato;
sapore: morbido con retrogusto amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Petite Arvine*:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: fine, fruttato, elegante;
sapore: armonico, vivo, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Merlot*:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore: austero, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Fumin*:

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: austero con fondo amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Syrah*:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: armonico, con sensazioni speziate;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Cornalin*:

colore: rosso rubino;
odore: intenso, caratteristico;

acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste *Mayolet* » ou « Valle d'Aosta *Mayolet* » :

robe : rouge rubis tendant au grenat ;
nez : fin et délicat ;
bouche : moelleux, avec une légère note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste *Petite Arvine* » ou « Valle d'Aosta *Petite Arvine* » :

robe : jaune paille, tendant au vert pâle ;
nez : fin, fruité, élégant ;
bouche : harmonieux, vif, sapide, typé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste *Merlot* » ou « Valle d'Aosta *Merlot* » :

robe : rouge rubis intense ;
nez : intense, typé, légèrement herbacé ;
bouche : charpenté, avec une certaine sévérité ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste *Fumin* » ou « Valle d'Aosta *Fumin* » :

robe : rouge rubis intense, aux reflets violacés ;
nez : typé, épicé ;
bouche : avec une certaine sévérité et une note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste *Syrah* » ou « Valle d'Aosta *Syrah* » :

robe : rouge rubis intense ;
nez : typé, épicé ;
bouche : harmonieux, avec des notes épicées ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste *Cornalin* » ou « Valle d'Aosta *Cornalin* » :

robe : rouge rubis ;
nez : intense, typé ;

sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nebbiolo:

colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico;
sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Petit rouge:

colore: rosso rubino;
odore: di rosa selvatica, caratteristico;
sapore: vellutato, mediamente corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Prëmetta:

colore: cerasuolo con riflessi rosati;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: leggermente tannico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco o Muscat petit grain:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: fine, delicato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico o Gewürztraminer:

colore: giallo paglierino dorato;
odore: leggermente aromatico fino a intenso con sensazioni di rosa;
sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

bouche : harmonieux, légèrement tannique, avec une touche d'amande ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Nebbiolo » ou « Valle d'Aosta Nebbiolo » :

robe : rouge rubis aux reflets grenat ;
nez : fin, typé ;
bouche : corsé, avec une légère saveur d'amande, final tannique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Petit rouge » ou « Valle d'Aosta Petit rouge » :

robe : rouge rubis ;
nez : parfum de rose sauvage, typé ;
bouche : velouté, moyennement charpenté ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Prëmetta » ou « Valle d'Aosta Prëmetta » :

robe : rouge cerise, aux reflets rosés ;
nez : fin, intense, typé ;
bouche : légèrement tannique, agréable ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Muscat petit grain » ou « Valle d'Aosta Moscato bianco » :

robe : jaune paille ;
nez : intense, typé muscat ;
bouche : fin, délicat, aromatique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Gewürztraminer » ou « Valle d'Aosta Traminer aromatico » :

robe : jaune paille doré ;
nez : légèrement aromatique jusqu'à intense, avec des arômes de rose ;
bouche : plein, velouté, agréablement aromatique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Erbaluce:

colore: giallo paglierino;
odore: vinoso fino, caratteristico;
sapore: secco fresco caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Gamaret:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fine leggermente speziato;
sapore: asciutto, tannico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Vuillermin:

colore: rosso con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso;
sapore: pieno, asciutto di buona tannicità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas:

colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico, speziato;
sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 23 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet:

colore: rosso rubino con riflessi granata;
odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato;
sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave:

colore: rosso rubino;

extrait sec net minimal : 16 g/l.

« Vallée d'Aoste Erbaluce » ou « Valle d'Aosta Erbaluce » :

robe : jaune paille ;
nez : vineux fin, typé ;
bouche : sec, frais, typé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Gamaret » ou « Valle d'Aosta Gamaret » :

robe : rouge rubis intense ;
nez : intense, fin, légèrement épicé ;
bouche : sec, tannique, corsé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Vuillermin » ou « Valle d'Aosta Vuillermin » :

robe : rouge aux reflets violacés ;
nez : vineux, intense ;
bouche : plein, sec, bien tannique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas » :

robe : rouge rubis aux reflets grenat ;
nez : fin, typé, épicé ;
bouche : velouté, harmonieux, avec une agréable note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 5 g/l ;
extrait sec net minimal : 23 g/l.

« Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet » ou « Valle d'Aosta Arnad-Montjovet » :

robe : rouge rubis aux reflets grenat ;
nez : fin, typé, avec de légères notes d'amande ;
bouche : harmonieux, moelleux avec une note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Chambave » ou « Valle d'Aosta Chambave » :

robe : rouge rubis ;

odore: caratteristico, con l'affinamento tendente al profumo di viola;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste Chambave» Moscato o Muscat:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: fine, delicato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus:

colore: rosso intenso con riflessi granata;
odore: vinoso, intenso, persistente;
sapore: vellutato, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie:

colore: giallo dorato con riflessi ambrati;
odore: caratteristico, molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette:

colore: rosso rubino;
odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi;
sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier:

colore: rosso granata piuttosto intenso;
odore: delicato con bouquet caratteristico;
sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

nez : typé, des arômes de violette se développent pendant l'élevage ;
bouche : sapide, harmonieux ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 20 g/l.

« Vallée d'Aoste Chambave Muscat » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato » :

robe : jaune paille ;
nez : intense, typé muscat ;
bouche : fin, délicat, aromatique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Nus » ou « Valle d'Aosta Nus » :

robe : rouge intense aux reflets grenat ;
nez : vineux, intense, persistant ;
bouche : velouté, légèrement herbacé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Nus Malvoisie » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie » :

robe : jaune doré aux reflets ambrés ;
nez : typé, très intense ;
bouche : agréable, harmonieux, équilibré ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Torrette » ou « Valle d'Aosta Torrette » :

robe : rouge rubis ;
nez : parfum de rose sauvage ; des arômes d'amande se développent pendant l'élevage ;
bouche : velouté, corsé, avec une note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier » ou « Valle d'Aosta Enfer d'Arvier » :

robe : rouge grenat assez intense ;
nez : délicat, au bouquet caractéristique ;
bouche : velouté, corsé, agréablement amer ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 p. 100 vol. ;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Blanc de Morgex et de La Salle*:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna;
sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *bianco o blanc*:

colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdi-
ni o dorati;
odore: fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *rosso e rosato o rouge et rosé*:

colore: rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinifi-
cazione;
odore: vinoso, fresco, caratteristico;
sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo per il rosato: 16 g/l
estratto secco netto minimo per il rosso: 18 g/l

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Pinot noir (vinifica-
zione in bianco)*:

colore: paglierino intenso o leggermente rosato;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Novello o Nouveau*:

colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» *Chambave Moscato
passito o Muscat flétri*:

acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle » ou
« Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle » :

robe : jaune paille tendant au vert pâle ;
nez : délicat, avec un fond d'herbes de montagne ;
bouche : acidulé, parfois légèrement perlant, très
délicat ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 9 p. 100
vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 15 g/l.

« Vallée d'Aoste blanc » ou « Valle d'Aosta Bianco » :

robe : jaune paille plus ou moins intense, aux reflets vert
pâle ou dorés ;
nez : frais, agréable, typé ;
bouche : frais, parfois vif ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 9 p. 100
vol. ;
acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 15 g/l.

« Vallée d'Aoste Rouge » et « Vallée d'Aoste Rosé » ou
« Valle d'Aosta Rosso » et « Valle d'Aosta Rosato » :

robe : rouge rubis ou rosé, suivant le type de
vinification ;
nez : vineux, frais, typé ;
bouche : agréable, parfois vif, harmonieux ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 9,5 p. 100
vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 16 g/l (rosé), 18 g/l (rouge).

« Vallée d'Aoste Pinot noir » ou « Valle d'Aosta Pinot
noir » (vinifié en blanc) :

robe : jaune paille intense ou légèrement rosé ;
nez : fruité, persistant ;
bouche : harmonieux, typé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 p. 100
vol. ;
acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.

« Vallée d'Aoste Nouveau » ou « Valle d'Aosta Novello » :

robe : rouge rubis aux reflets violacés ;
nez : fruité, persistant ;
bouche : harmonieux, frais, vif ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10 p. 100
vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

« Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri » ou « Valle
d'Aosta Chambave Moscato Passito » :

colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol
di cui almeno il 13% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie passito o flétri:

colore: giallo ramato intenso;
odore: gradevole, intenso;
sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol,
di cui almeno il 14% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri

colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol,
di cui almeno il 13% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri:

colore: dorato con riflessi rosati;
odore: fine intenso aromatico con sensazioni di rosa;
sapore: dolce, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol,
di cui almeno il 13% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Passito o Flétri:

colore: dorato o ramato a seconda del vitigno prevalente;
odore: fine intenso leggermente aromatico;
sapore: dolce, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol,
di cui almeno il 13% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino scarico;
odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;
sapore: tipico, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo svolto:

robe : jaune doré aux reflets ambrés ;
nez : intense, typé muscat ;
bouche : doux, aromatique, typé muscat ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 p.
100 vol., dont au moins 13 p. 100 vol. acquis ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l. ;
extrait sec net minimal : 25 g/l.

« Vallée d'Aoste Nus Malvoisie Flétri » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito » :

robe : jaune intense aux reflets cuivrés ;
nez : agréable, intense ;
bouche : doux, chaud, avec des arômes de confiture en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 p.
100 vol., dont au moins 14 p. 100 vol. acquis ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 25 g/l.

« Vallée d'Aoste Muscat Flétri » ou « Valle d'Aosta Moscato Passito » :

robe : jaune doré aux reflets ambrés ;
nez : intense, typé muscat ;
bouche : doux, aromatique, typé muscat ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 p.
100 vol., dont au moins 13 p. 100 vol. acquis ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l. ;
extrait sec net minimal : 25 g/l.

« Vallée d'Aoste Gewürztraminer Flétri » ou « Valle d'Aosta Traminer aromatico Passito » :

robe : jaune doré aux reflets rosés ;
nez : fin, intense, aromatique, avec des arômes de rose ;
bouche : doux, chaud ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 p.
100 vol., dont au moins 13 p. 100 vol. acquis ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l. ;
extrait sec net minimal : 25 g/l.

« Vallée d'Aoste Flétri » ou « Valle d'Aosta Passito » :

robe : jaune doré ou cuivré selon le cépage principal ;
nez : fin, intense, légèrement aromatique ;
bouche : doux, chaud ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 p.
100 vol., dont au moins 13 p. 100 vol. acquis ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l. ;
extrait sec net minimal : 25 g/l.

« Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle mousseux » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle spumante » :

perlage : fin et persistant ;
robe : jaune paille pâle ;
nez : typé, avec des arômes délicats de levure ;
bouche : typé, harmonieux, plein ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 p.

10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

«Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Erbaluce, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive:

colore: giallo dorato;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.
titolo alcolometrico volumico naturale:
– 12% per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle di cui almeno il 9% in alcool svolto;
– 13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau di cui almeno il 10% in alcool svolto;
– 15% per le altre denominazioni di cui almeno il 12% in alcool svolto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare un lieve sentore di legno.

Art. 7
Etichettatura, designazione,
presentazione e confezionamento)

I vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Moscato Muscat, Nus Malvoisie, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer ottenuti con parziale appassimento delle uve, debbono essere designati con la precisazione concernente il tipo di prodotto utilizzando la locuzione «passito» o «flétri».

In sede di designazione le menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione devono figurare in etichetta sia in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» sia nello stesso campo visivo della denominazione succitata.

Nella designazione e presentazione della denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» vendemmia tardiva o «Vallée d'Aoste» vendange tardive deve essere indicata anche la denominazione di origine da cui discendono.

Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare.

È consentito utilizzare indicazioni geografiche o toponastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità

100 vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 15 g/l.

« Vallée d'Aoste » Müller Thurgau, Pinot gris, Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Muscat petit grain, Gewürztraminer, Erbaluce ou Blanc de Morgex et de La Salle – Vendange tardive ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Moscato bianco, Traminer aromatico, Erbaluce o Blanc de Morgex et de La Salle – Vendemmia Tardiva :

robe : jaune doré ;
nez : agréable, délicat, typé ;
bouche : demi-sec ou doux, plein, harmonieux ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 20 g/l.
titre alcoométrique volumique naturel :
– 12 p. 100 pour le vin « Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle », dont au moins 9 p. 100 vol. acquis ;
– 13 p. 100 pour le vin « Vallée d'Aoste Müller Thurgau », dont au moins 10 p. 100 vol. acquis ;
– 15 p. 100 pour tous les autres vins, dont au moins 12 p. 100 vol. acquis.

Le vin conservé dans des fûts de bois peut sentir légèrement le fût.

Art. 7
(Étiquetage, enregistrement,
présentation et conditionnement)

Les vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Chambave Muscat » ou « Valle d'Aosta Chambave Moscato » et « Vallée d'Aoste Nus Malvoisie » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie » obtenus par dessèchement partiel des raisins doivent porter les mentions « Flétri » ou « Passito ».

Lors de l'enregistrement, il y a lieu de vérifier que les mentions géographiques, les mentions de cépage et l'indication de la couleur ou du type de vinification figurent sur l'étiquette avec des dimensions non supérieures à celles de la mention « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » et dans le même champs visuel de cette dernière.

Lors de l'enregistrement et de la présentation d'un vin à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste Vendange tardive » ou « Valle d'Aosta Vendemmia tardiva », la DOC dont dérive la nouvelle dénomination doit être indiquée.

L'étiquette des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doit toujours mentionner le millésime.

L'utilisation, sur les étiquettes, de noms géographiques ou de toponymes supplémentaires indiquant les circonscrip-

amministrative, frazioni, località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste è ammessa la menzione «vigna» o «vigne» o «clos» o «coteau» seguito da un toponimo purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Alla denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste nel disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, classico, selezionato, riserva, vecchio e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore» o «viticulteur» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o francese, in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la Regione Autonoma Valle d'Aosta (L. Cost. 26 febbraio 1948, n. 4).

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Art. 8
(Sanzioni)

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

tions administratives, les hameaux, voire les localités où ont été récoltés les raisins utilisés pour l'élaboration des vins ainsi dénommés est autorisée dans les conditions prescrites par le décret ministériel du 22 avril 1992.

Les étiquettes des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » peuvent porter la mention « vigne » ou « vigna », ou encore « clos » ou « coteau », accompagnée d'un toponyme, si lesdits vins sont issus des vignobles correspondant aux toponymes indiqués et si les dispositions en vigueur sont respectées.

Il est interdit d'ajouter à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » quelque mention que ce soit – y compris les adjectifs « extra-fin », « de choix », « classique », « sélectionné », « réserve », « vieux » ou similaires – ne figurant pas au présent cahier des charges. Il en est de même des noms d'unités géographiques qui ne sont pas prévues par le présent cahier des charges.

Le recours à des expressions faisant allusion à des exploitations, à des noms sociaux, à des raisons sociales ou à des labels privés est toutefois admis, à condition que celles-ci n'aient pas un caractère élogieux ou susceptible de tromper l'acheteur.

Les indications visant à spécifier l'activité agricole de l'embouteilleur, telles que « viticulteur » ou « viticoltore » ou autres termes similaires, sont admises conformément aux dispositions européennes en la matière.

Sur les étiquettes, les mentions autorisées peuvent être rédigées en français et/ou en italien, conformément aux dispositions sur le bilinguisme en vigueur dans la Région autonome Vallée d'Aoste (loi constitutionnelle n° 4 du 26 février 1948).

Aux fins de leur commercialisation, les vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent être mis dans des bouteilles adaptées aux caractères traditionnels des vins de prestige.

Art. 8
(Sanctions)

Toute personne qui produit, vend, met en vente ou distribue des vins – sous la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » – ne réunissant pas les conditions fixées par le présent cahier des charges, est passible de poursuites, conformément aux art. 28, 29, 30 et 31 de la loi n° 164 du 10 février 1992.