



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO ” O “PORTOFINO ”**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 01.09.1997	G.U. 211 - 10.09.1997
Modificato con	DM 14.10. 2011	G.U. 256 - 03.11.2011 (S. O. 229)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1.La denominazione di origine controllata in “Golfo del Tigullio - Portofino ” o “Portofino” è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco, anche nelle tipologie spumante, frizzante e passito;
- rosso, anche nelle tipologie frizzante e novello;
- rosato, anche nella tipologia frizzante;
- Bianchetta Genovese, anche nella tipologia frizzante;
- Vermentino, anche nella tipologia frizzante;
- Ciliegiole, anche nelle tipologie frizzante e novello;
- Moscato, anche nella tipologia passito;
- Scimiscià (Cimixa);

2.La denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio - Portofino” o “Portofino” con la specificazione della sottozona “Costa dei Fieschi ”è riservata ai vini che rispondono ai requisiti di cui all’ allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1.I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino ” bianco, rosso e rosato devono essere ottenuti mediante vinificazione delle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

-“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” bianco (anche spumante, frizzante e passito) :

Vermentino e Bianchetta Genovese da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40% , da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria ed iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

-“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” rosso(anche frizzante e novello) e rosato (anche frizzante):

Ciliegiolo e Dolcetto da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40% , da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria ed iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bianchetta Genovese, Vermentino, Ciliegiolo, Scimiscià (Cimixà), devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15%, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria.

I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Moscato e Moscato Passito devono essere ottenuti da uve provenienti dal vitigno Moscato Bianco per il 100%.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

1. Le uve atte ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino” o “Portofino” devono essere prodotte nella zona della provincia di Genova così delimitata :

la città di Genova e la linea ferroviaria a scartamento ridotto Genova-Caselle, situata nel territorio del comune di Genova, sino al punto di intersezione con il territorio del comune di Sant'Oleose, a ovest;

il Mar Ligure da Genova fino al confine con la provincia di La Spezia, a sud e a sud-est;

i confini settentrionali dei comuni della provincia di Genova di: Genova, Davagna, Lumarzo, Neirone, Favale di Malvaro, Lorsica, Orero, San Colombano Certenoli, Borzonasca, a nord;

i confini orientali dei comuni della provincia di Genova di:

Borzonasca, Mezzanego, Ne, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese e Moneglia.

Sono quindi compresi nell'area i seguenti comuni della provincia di Genova:

A) Per l'intero territorio: Avegno, Bargagli, Bogliasco, Borzonasca, Camogli, Carasco, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese, Chiavari, Cicagna, Cogorno, Coreglia Ligure; Davagna, Favale di Malvaro, Lavagna, Leivi, Lumarzo, Mezzanego, Moneglia, Ne, Neirone, Orero, Pieve Ligure, Portofino, Rapallo, Recco, San Colombano Certenoli, Santa Margherita Ligure, Sestri Levante, Sori, Tribogna, Uscio e Zoagli;

Per parte del loro territorio: Genova, Lorsica, Moconesi.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

I nuovi impianti e reimpianti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

2. La resa massima delle uve per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” non deve essere superiore a 9 t.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Liguria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia, può in relazione dell'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato.

3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino”, con o senza indicazione del vitigno, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol per i bianchi e di 10,00% vol per i rossi e rosati.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione e la frizzantatura, e le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della regione Liguria.

È consentito che le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti e dei frizzanti siano effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Liguria e delle regioni limitrofe.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.

2. La resa massima delle uve fresche in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino”, con l’ esclusione della tipologia passito, non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La resa massima di uva in vino finito, calcolata sull’uva fresca, per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” bianco passito e “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Moscato passito non deve essere superiore al 50%.

Nella vinificazione delle uve, destinate all’ottenimento di detti vini, le stesse devono essere appassite su pianta o graticci o in locali idonei, con esclusione dell’aria riscaldata artificialmente, fino a presentare un tenore zuccherino minimo di 260 g/l.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino”, con l’ esclusione dei vini passiti, sono consentite le pratiche dell’arricchimento con le modalità e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: delicato, persistente;
sapore: secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;

Per il tipo Frizzante
Spuma: fine ed evanescente.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, di medio corpo, con vena tannica;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;

Per il tipo Frizzante
Spuma: fine ed evanescente

Per il tipo Novello
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” rosato:
colore: rosato;
odore: vinoso, di profumo delicato;

sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 18,0 g/l;

Per il tipo Frizzante

Spuma: fine ed evanescente.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Bianchetta genovese:

colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: Fine, delicato;
sapore: secco, sapido, caratteristico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;

Per il tipo Frizzante

Spuma: fine ed evanescente.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Moscato:

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati con l’ invecchiamento;
odore: aromatico, caratteristico ;
sapore: dolce, sapido, caratteristico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol, di cui almeno 5,50% vol e non oltre 7,00% vol effettivo ;
acidità totale: minimo 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 15,0 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Vermentino:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

Per il tipo Frizzante

Spuma: fine ed evanescente.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Ciliegiolo (anche frizzante e novello):

colore: da rosso cerasuolo a rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, persistente;
sapore: sapido, di buon corpo, armonico;
titolo alcolomerico volumico totale: minimo 11,00% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

Per il tipo Frizzante

Spuma: fine ed evanescente.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” spumante:

Spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino;

odore: delicato, intenso;
sapore: da extrabrut a dry, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 16,0 g/l.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: ampio, intenso, persistente;
sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,50% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 25,0 g/l.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Moscato passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: dolce, caldo, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 15,50% vol. di cui almeno 11,00% vol effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 25,0 g/l.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” Cimixà o Scimiscià:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, persistente;
sapore: secco, fresco, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 17,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” con la menzione passito devono essere messi al consumo dopo il 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino”, con l'esclusione delle tipologie frizzante e spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” di cui agli articoli 1 e 2 qualsivoglia qualificazione aggiuntiva, non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Golfo del Tigullio ricade nella parte orientale della Regione Liguria in Provincia di Genova e risulta molto vasta, comprendendo quasi tutti i comuni della provincia tranne quello di Genova e di qualche comune sovrastante Genova stessa; per tale estensione il panorama viticolo è molto differenziato con vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina anche nelle zone più interne (es. Val Graveglia), principalmente in versanti terrazzati.

Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari del levante ligure maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) in parte a composizione argillosa, in parte a composizione calcareo - marnosa. I suoli presentano una profondità moderata con un buon drenaggio, la tessitura è mediamente franco fine, con reazione variabile (da debolmente acidi a subalcalini).

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1000 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 200 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud-ovest – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 21 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 14°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2050°C con valori compresi tra 1790 e 2230 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1760°C con valori compresi tra 1490 e 1950. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 440 e 600.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 230 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 22 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1410 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 74 con un massimo di 15 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura del Tigullio vanta antiche testimonianze storiche più recenti tuttavia rispetto ad altre zone vitivinicole del Genovesato. Originatasi probabilmente sotto l'egida delle congregazioni monastiche benedettine, nel tardo medioevo, le coltivazioni di vite si sono diffuse in tutte le aree del Tigullio dalla costa fino alle colline nell'entroterra (Casarza), riscuotendo fin da allora le rinomanze riscontrabili in testimonianze notarili attribuite ai possedimenti della Famiglia Fieschi e in diversi scritti come quello di sante Lancerio che testimonia in quelle zone (SantaMargherita e Chiavari) il viaggio di Papa Paolo III. La rinomanza dei vini della zona trova ulteriore sussulto con la comparsa dei vini di Portofino sui mercati di Londra nei primi decenni del ventesimo secolo.

La base ampelografica dei vigneti è in buona parte caratteristica (Bianchetta Genovese) riguardando vitigni particolari presenti nel territorio delimitato che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento benché mutate nel tempo hanno comunque sempre rispettato il ricercato equilibrio tra vigore e produzione quale essenza fondamentale di una armonia tra profumi e sapori del vino prodotto.

Sebbene la base ampelografica dei vigneti ammessi comprende tutti quelli assentiti alla coltivazione in Regione Liguria, il territorio del Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino a DOC propone prevalentemente le specificità territoriali individuabili nella Bianchetta Genovese, Ciliegiole, Vermentino, il Moscato e lo Cimixià

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

La DOC Golfo del Tigullio fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori abbastanza intensi e vivaci, profumi delicati ma persistenti, gusto armonico.

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

La particolare orografia territoriale, che dal mare sale fino ad un territorio collinare interno, con una articolata struttura dei terreni caratterizzano la viticoltura della area del levante genovese.. Tale posizione insieme ad un clima decisamente più fresco a monte rispetto a quello più caldo e ventilato della prospiciente zona costiera, impongono ai vini caratteri organolettici distintivi evidenti .

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Genova

Via Garibaldi, n. 4

16124 – Genova

Web: www.ge.camcom.gov.it

Tel. 010 2704 381

La CCIAA di Genova è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA “GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO ” O “PORTOFINO”
SOTTOZONA “COSTA DEI FIESCHI”**

**Articolo 1
Denominazione dei vini**

1. La denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco, anche spumante e passito;
- rosso;
- rosato ;
- Moscato, anche nella tipologia passito;

2. Per tutto quanto non indicato nel presente disciplinare si fa riferimento a quanto stabilito nel disciplinare di produzione della DOC “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino”.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

-“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” bianco (anche spumante e passito) :

Vermentino e Bianchetta Genovese da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40% , da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria ed iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

-“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” rosso e rosato :

Ciliegiolo e Dolcetto da soli o congiuntamente per almeno il 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 40% , da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Liguria ed iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

-“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” Moscato (anche passito) Moscato Bianco per il 100%.

Articolo 3

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere prodotte nella zona delimitata dell’intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Genova: Camogli, Chiavari, Lavagna, Moneglia, Portofino, Rapallo, Santa Margherita Ligure, Sestri Levante e Zoagli .

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione a sud , sud est ,sud ovest, est e ovest.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

I nuovi impianti e reimpianti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

2. La resa massima delle uve per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” non deve essere superiore a 8,5 t.

3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” anche con indicazione di vitigno, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol. per i bianchi e di 11,5% vol. per i rossi e rosati.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della Regione Liguria.

È consentito che le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti siano effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Liguria e delle regioni limitrofe.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3).

2. La resa massima delle uve in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”, con l’ esclusione della tipologia passito, non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La resa massima di uva in vino finito, calcolata sull’uva fresca, per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” bianco passito e Moscato passito non deve essere superiore al 50%.

Nella vinificazione delle uve, destinate all’ottenimento di detti vini, le stesse devono essere appassite su pianta o graticci o in locali idonei, con esclusione dell’aria riscaldata artificialmente, fino a presentare un tenore zuccherino minimo di 300 g/l.

3. Per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino”Costa dei Fieschi , con l’ esclusione dei vini passiti, sono consentite le pratiche dell’arricchimento con le modalità e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”bianco
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: delicato, persistente;
sapore: secco, sapido ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo :11,50% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 23,0 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”rosato
colore: da rosa tenue a a rosa cerasuolo;
odore: fine e fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 18,0 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”spumante
Spuma : fine, persistente
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, intenso;

sapore: da extra brut a dry, fresco, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 16,0 g/l.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”passito
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: ampio, intenso, persistente, etereo.
sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 18,00% vol di cui almeno 14,00% vol effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore: minimo 25,0 g/l.

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” Moscato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati con l’invecchiamento;
odore: aromatico, caratteristico ;
sapore: dolce, sapido, caratteristico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol, di cui almeno 5,50% vol e non oltre 7,00% vol. effettivo ;
acidità totale: minimo 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 15,0 g/l;

“Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi”Moscato passito
colore: giallo dorato oro più o meno intenso;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: dolce, caldo,caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 18,00% vol di cui almeno 14,00% vol effettivo;
acidità totale: minimo 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 25,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” con la menzione passito devono essere immessi al consumo dopo il 1° novembre dell'anno successivo a quello della produzione delle uve.

2. È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsivoglia qualificazione aggiuntiva, non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, vigneto di produzione non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Per i vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” , con l’esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1.I vini a denominazione di origine controllata “Golfo del Tigullio-Portofino ” o “Portofino” sottozona “Costa dei Fieschi” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro dalla capacità massima di 5 litri ad esclusione della tipologia spumante.