

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

BULLETIN OFFICIEL DE LA RÉGION AUTONOME VALLÉE D'AOSTE

Aosta, 19 dicembre 2000



Aoste, le 19 décembre 2000

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:
Presidenza della Giunta regionale
Servizio legislativo
Bollettino Ufficiale, Piazza Deffeyes, 1 - 11100 Aosta
Tel. (0165) 273305 - Fax 273469
Direttore responsabile: Dott. Enrico Formento Dojot.

DIRECTION, RÉDACTION ET ADMINISTRATION:
Présidence du gouvernement régional
Service législatif
Bulletin Officiel, 1, place Deffeyes - 11100 Aoste
Tél. (0165) 273305 - Fax 273469
Directeur responsable: M. Enrico Formento Dojot.

AVVISO AGLI ABBONATI

Le informazioni e le modalità di abbonamento per l'anno 2001 al Bollettino Ufficiale sono riportati nell'ultima pagina.

AVIS AUX ABONNÉS

Les informations et les conditions d'abonnement pour l'année 2001 au Bulletin Officiel sont indiquées à la dernière page.

SOMMARIO

PARTE SECONDA

ATTI VARI

Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali.

Proposta di modifica dell'attuale disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.M. 05.11.92).

pag. 3

SOMMAIRE

DEUXIÈME PARTIE

ACTES DIVERS

Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

Proposition de modification du cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (D.M. du 5 novembre 1992).

page 3

INDICE CRONOLOGICO

PARTE SECONDA

ATTI VARI

Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali.

Proposta di modifica dell'attuale disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.M. 05.11.92).

pag. 3

INDICE SISTEMATICO

AGRICOLTURA

Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali.

Proposta di modifica dell'attuale disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.M. 05.11.92).

pag. 3

INDEX CHRONOLOGIQUE

DEUXIÈME PARTIE

ACTES DIVERS

Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

Proposition de modification du cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (D.M. du 5 novembre 1992).

page 3

INDEX SYSTÉMATIQUE

AGRICULTURE

Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

Proposition de modification du cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (D.M. du 5 novembre 1992).

page 3

TESTO UFFICIALE
TEXTE OFFICIEL

PARTE SECONDA

ATTI VARI

Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali.

Proposta di modifica dell'attuale disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» (D.M. 05.11.92).

Art. 1
(Denominazioni)

La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», accompagnata da una delle specificazioni di cui ai successivi articoli 2 e 5, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e 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;
- Chardonnay;
- Mayolet;
- Petite Arvine;
- Merlot;
- Fumin;
- Syrah;
- Cornalin;
- Nebbiolo;
- Petit rouge;
- Prëmetta

è riservata ai vini provenienti dalle uve dei vigneti compresi nella zona delimitata dall'art. 3 comma 1 e 2 e composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85 %.

DEUXIÈME PARTIE

ACTES DIVERS

Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

Proposition de modification du cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » (D.M. du 5 novembre 1992).

Art. 1^{er}
(Appellations)

La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta», accompagnée d'une des mentions visées aux articles 2 et 5, ne peut être accordée qu'aux vins répondant aux conditions visées au présent cahier des charges.

Art. 2
(Base 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
- Prëmetta

n'est attribuée qu'aux vins issus des vignobles compris dans la zone visée aux premier et deuxième alinéas de l'article 3 et composés des cépages correspondants à hauteur de 85 % au moins.

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 Donnas» o «Vallée d'Aoste Donnas» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti 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» Arnad-Montjovet» o «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti 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 Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave», è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma 5, composti 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 d'Aosta, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

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

L'apport de raisins provenant des cépages porteurs de baies de la même couleur recommandés et autorisés par la Région autonome Vallée d'Aoste, peut s'élever à 15 % maximum.

2) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Donnas» ou «Valle d'Aosta Donnas» n'est attribuée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au troisième alinéa de l'article 3 et composé à hauteur de 85 % au moins de cépage «Nebbiolo».

L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges, recommandés ou autorisés en Vallée d'Aoste et présents dans les vignobles, peut s'élever à 15 % maximum.

3) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» ou «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» n'est attribuée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au quatrième alinéa de l'article 3 et composé à hauteur de 70 % au moins de cépage «Nebbiolo».

L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges, recommandés ou autorisés en Vallée d'Aoste et présents dans les vignobles, peut s'élever à 30 % maximum.

4) a) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Chambave» ou «Valle d'Aosta Chambave» n'est attribuée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au cinquième alinéa de l'article 3 et composé à hauteur de 70 % au moins de cépage «Petit rouge».

L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges, recommandés ou autorisés en Vallée d'Aoste et présents dans les vignobles, peut s'élever à 30 % maximum.

b) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Chambave» ou «Valle d'Aosta Chambave» du type «Muscat» ou «Moscato» ne peut être accordée qu'aux vins issus des vignobles dont le cépage «Muscat blanc» est compris dans la zone visée au cinquième alinéa de l'article 3.

5) a) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Nus» ou «Valle d'Aosta Nus» n'est attribuée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au sixième alinéa de l'article 3 et composés des cépages «Vien de Nus» et «Petit rouge» à hauteur de 70 % minimum, dont 40 % minimum de «Vien de Nus».

L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges, recommandés ou autorisés en Vallée d'Aoste et présents dans les vignobles, peut s'élever à 30 % maximum.

b) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Nus» ou «Valle d'Aosta Nus» de la variété «Malvoisie» ne peut être accordée qu'au vin issu des vignobles dont le cépage «Pinot gris» est compris dans la zone visée au sixième alinéa de l'article 3.

6) La dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste Torrette» ou «Valle d'Aosta Torrette» n'est attribuée qu'au vin issu des vignobles compris dans la zone visée au septième alinéa de l'article 3 et composé à hauteur de 70 % au moins de cépage «Petit rouge».

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 Enfer d'Arvier» o «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti 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 Blanc de Morgex et de La Salle» 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.

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.

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 e Mayolet 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, Jovençon, 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'ini-

L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges, recommandés ou autorisés en Vallée d'Aoste et présents dans les vignobles, peut s'élever à 30 % 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 issu des vignobles compris dans la zone visée au huitième alinéa de l'article 3 et composé à hauteur de 85 % au moins de cépage «Petit rouge».

L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges, recommandés ou autorisés en Vallée d'Aoste et présents dans les vignobles, peut s'élever à 15 % 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'aux vins issus des raisins du cépage «Prié Blanc», compris dans la zone visée au neuvième alinéa de l'article 3.

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 revendiquée par les vins inscrits au tableau des vignobles d'une dénomination visée ci-dessus pour identifier les vins blancs, rouges ou rosés ayant les caractéristiques minimales définies à l'article 6, choix qui doit être exprimé lors de la déclaration de la récolte.

Article 3
(Zones de production des raisins)

1) L'aire de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta», accompagnés de la mention des cépages «Müller Thurgau», «Gamay», «Pinot noir» ou «Pinot nero», «Pinot gris» ou «Pinot grigio», «Pinot blanc» ou «Pinot bianco», «Chardonnay» et «Mayolet», comprend les territoires de la Vallée d'Aoste 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, Jovençon, 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

zio 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 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 comune di Avise 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, Jovençon, 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 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 Introd e Arvier tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.

communes de Quincinetto et de Donnas, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Pollein et de Charvensod : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 800 m d'altitude ; Depuis la limite entre la commune de Pollein, la commune de Charvensod et la Doire de Rhêmes : l'ensemble du territoire jusqu'à 900 m d'altitude ; Depuis la Doire de Rhêmes jusqu'aux communes d'Introd et d'Arvier : la totalité du territoire s'étendant jusqu'à 1 000 m d'altitude ; Depuis la limite entre les territoires des communes d'Introd et d'Arvier jusqu'à la commune d'Avise : tout le territoire jusqu'à 800 m d'altitude.

Cette ligne altimétrique rejoint la Doire aux environs du hameau de Runaz, dans la commune d'Avise, déterminant ainsi la limite de cette zone sur la rive droite du fleuve ;

- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Pont-Saint-Martin et de Carema, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'au Marmore : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 850 m d'altitude ; Depuis le Marmore jusqu'à la limite des communes de Morgex et de Pré-Saint-Didier : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 1 000 m d'altitude.

2) a) L'aire de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta», accompagnés de la mention des cépages «Petite Arvine», «Merlot», «Fumin», «Syrah» et «Cornalin» comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée 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, Jovençon, 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, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Pollein et de Charvensod : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 600 m d'altitude ; Depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod jusqu'à la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier : tout le territoire jusqu'à 750 m d'altitude ;

- 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 comune di Avise 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 dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnata dalle specificazioni di vitigno Petit Rouge e Prématta 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, Jovencan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;
- in sinistra orografica della Dora Baltea: Saint-Vincent,

- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Pont-Saint-Martin et de Carema, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Nus et de Quart : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 700 m d'altitude ; Depuis la limite des communes de Nus et de Quart, en remontant le long de la vallée jusqu'à la commune d'Avise : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 800 m d'altitude.

b) L'aire de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta», accompagnés de la mention de cépage «Nebbiolo» comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée 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, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Montjovet et Châtillon: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 600 m d'altitude ;
- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Montjovet et Saint-Vincent: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 700 m d'altitude ;

c) L'aire de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta», accompagnés de la mention des cépages «Petit rouge» et «Prématta» comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée 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, Jovencan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise.
- Rive gauche de la Doire Baltée: Saint-Vincent, Châtillon,

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 Introd e Arvier 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 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 Donnas» 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 vino «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» 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 con-

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, en moyenne Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Pollein et Charvensod: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 600 m d'altitude ; Depuis la limite des communes de Pollein et de Charvensod, en remontant le long de la vallée jusqu'à la limite des communes de Introd et Arvier: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 750 m d'altitude.
- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Saint-Vincent et Montjovet, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Nus et Quart: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 700 m d'altitude ; Depuis la limite des communes de Nus et Quart, en remontant le long de la vallée jusqu'à au commune de Avise: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 800 m d'altitude.

3) L'aire de production du vin «Vallée d'Aoste Donnas» ou «Valle d'Aosta Donnas» comprend une partie des collines 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) L'aire de production du raisin apte à donner le vin «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» ou «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée dans le présent cahier des charges.

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

- Rive droite de la Doire Baltée : Hone, 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, en basse Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Montjovet et Châtillon: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 600 m d'altitude ;
- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les

fine territoriale tra i comuni di Bard e Arnad e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora 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 Emarèse 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 Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave» e «Valle d'Aosta Chambave» Moscato o «Valle d'Aoste 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 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 Emarèse 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 Nus» o «Vallée d'Aoste Nus» e «Valle d'Aosta Nus» Malvoisie o «Vallée d'Aoste 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 e Quart.

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

communes de Bard et de Arnad, en remontant la vallée centrale jusqu'au petit tronçon de la Doire Baltée reliant celle-ci au lieu-dit Champérioux, dans la commune de Montjovet, et depuis ce hameau jusqu'à la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la nationale n° 26 à la route qui conduit de Cillian à Emarèse: la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;

5) L'aire de production du raisin apte à donner le vin «Vallée d'Aoste Chambave» ou «Valle d'Aosta Chambave» comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée 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 la limite du cours du Moriola, qui descend du mont Barbeston, jusqu'à la Doire Baltée en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Chambave et Fénis: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 700 m d'altitude ;
- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite qui relie le plus petit tronçon de la Doire au lieu-dit Champérioux, dans la commune de Montjovet, et depuis ce hameau jusqu'à la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la nationale n° 26 à la route qui conduit de Cillian à Emarèse, jusqu'à la limite des communes de Verrayes et Nus: tout le territoire jusqu'à 750 m.

6) L'aire de production du raisin apte à donner le vin «Vallée d'Aoste Nus» ou «Valle d'Aosta Nus»: comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée 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 et Quart.

La zone en question est ainsi délimitée :

- Rive droite de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Chambave et de Fénis, en moyenne Vallée, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limi-

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 Quart e Saint-Christophe 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 Torrette» 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, Jovençon, 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 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 Enfer d'Arvier» 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;

te des communes de Fénis et Saint Marcel: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 650 m d'altitude ;

- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite des communes de Verrayes et de Nus, en remontant le long de la vallée jusqu'à la limite des communes de Quart et Saint-Christophe: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 850 m d'altitude.

7) L'aire de production du raisin apte à donner le vin «Vallée d'Aoste Torrette» ou «Valle d'Aosta Torrette» comprend les territoires de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée 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, Jovençon, 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, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Introd et Arvier : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 800 m d'altitude ;
- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Arvier et Villeneuve : la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 1000 m d'altitude, à l'exception de la zone située au Nord de la limite entre les communes de Gignod et d'Aoste et entre cette dernière et la commune de Roisan ;

8) L'aire de production du raisin apte à donner le vin «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier» ou «Valle d'Aosta Enfer d'Arvier» comprend une partie des collines 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 la route nationale n° 26 et le pont sur la Doire de Valgrisenche –, ainsi que le hameau «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, d'Avise à l'Ouest et jusqu'au cours de la Doire Baltée au Sud ;

9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino «Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle» 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 1300 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.

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:

9) L'aire de production du raisin apte 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 de la Vallée d'Aoste capables d'assurer une production de qualité telle qu'elle est envisagée dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes : Morgex et La Salle.

La zone en question est ainsi délimitée :

- Rive gauche de la Doire Baltée : Depuis la limite entre les communes de Avise et de La Salle, en remontant le long de la vallée centrale jusqu'à la limite des communes de Morgex et Pré-Saint-Didier: la totalité du territoire compris entre le lit du fleuve et 1300 m d'altitude .

Article 4
(Dispositions en matière de viticulture)

Les conditions naturelles et les procédés d'exploitation des vignobles destinés à l'élaboration des vins à dénomination d'origine contrôlée (D.O.C.) visés à l'article 2 doivent être conformes aux usages traditionnels des aires de production visées à l'article 3 et doivent toujours permettre la production de raisins répondant à des critères spécifiques de qualité.

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 cepes et entre les rangs, les formes de conduite, ainsi que les modes de taille des vignobles destinés à donner les raisins à dénomination d'origine contrôlée visés à l'article 2 doivent être conformes à l'usage traditionnel et ne doivent en aucun cas modifier les caractéristiques qualitatives du raisin.

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

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

Le rendement butoir, par hectare de terrain en 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 :

Vini	Resa uva/Ha in (q.li)	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale% vol
«Valle d'Aosta Müller Thurgau» o «Vallée d'Aoste Müller Thurgau»:	110	9.00%
«Valle d'Aosta Gamay» o «Vallée d'Aoste Gamay»:	120	10.50%
«Valle d'Aosta Pinot nero» o «Vallée d'Aoste Pinot noir»:	100	11.00%
«Valle d'Aosta Pinot grigio» o «Vallée d'Aoste Pinot gris»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Pinot bianco» o «Vallée d'Aoste Pinot blanc»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Chardonnay» o «Vallée d'Aoste Chardonnay»:	110	10.50%
«Valle d'Aosta Mayolet» o «Vallée d'Aoste Mayolet»:	100	11.00%
«Valle d'Aosta Petite Arvine» o «Vallée d'Aoste Petite Arvine»:	120	10.50%
«Valle d'Aosta Merlot» o «Vallée d'Aoste Merlot»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Fumin» o «Vallée d'Aoste Fumin»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Syrah» o «Vallée d'Aoste Syrah»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Cornalin» o «Vallée d'Aoste Cornalin»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Nebbiolo» o «Vallée d'Aoste Nebbiolo»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Petit rouge» o «Vallée d'Aoste Petit rouge»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Prëmetta» o «Vallée d'Aoste Prëmetta»:	100	10.00%
«Valle d'Aosta Donnas» o «Vallée d'Aoste Donnas»:	75	11.00%
«Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» o «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet»:	80	10.50%
«Valle d'Aosta Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Chambave» Moscato o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Nus» o «Vallée d'Aoste Nus»:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Nus» Malvoisie o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie:	80	11.00%
«Valle d'Aosta Torrette» o «Vallée d'Aoste Torrette»:	100	10,50%
«Valle d'Aosta Enfer d'Arvier» o «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier»:	90	11.00%
«Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle» 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 Chambave » Moscato Passito o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat Flétri:	100	10.50%
«Valle d'Aosta Nus» Malvoisie Passito o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie Flétri:	80	11.00%

<i>Vins</i>	<i>Rendimento par ha en q</i>	<i>Titre alcoométrique volumique naturel minimal en % vol</i>
«Vallée d'Aoste Müller Thurgau» ou «Valle d'Aosta Müller Thurgau»	110	9.00 %
«Vallée d'Aoste Gamay» ou «Valle d'Aosta Gamay»	120	10.50 %
«Vallée d'Aoste Pinot noir» ou «Valle d'Aosta Pinot noir»	100	11.00 %
«Vallée d'Aoste Pinot gris» ou «Valle d'Aosta Pinot grigio»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Pinot blanc» ou «Valle d'Aosta Pinot bianco»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Chardonnay» ou «Valle d'Aosta Chardonnay»	110	10.50 %
«Vallée d'Aoste Mayolet» ou «Valle d'Aosta Mayolet»	100	11.00 %
«Vallée d'Aoste Petite Arvine» ou «Valle d'Aosta Petite Arvine»	120	10.50 %
«Vallée d'Aoste Merlot» ou «Valle Merlot»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Fumin» ou «Valle d'Aosta Fumin»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Syrah» ou «Valle d'Aosta Syrah»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Cornalin» ou «Valle d'Aosta Cornalin»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Nebbiolo» ou «Valle d'Aosta Nebbiolo»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Petit rouge» ou «Valle d'Aosta Petit rouge»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Premetta» ou «Valle d'Aosta Premetta»	100	10.00 %
«Vallée d'Aoste Donnas» ou «Valle d'Aosta Donnas»	75	11.00 %
«Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» ou «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet»	80	10.50 %
«Vallée d'Aoste Chambave» ou «Valle d'Aosta Chambave»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Chambave» Muscat ou «Valle d'Aosta Chambave» Moscato	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Nus» ou «Valle d'Aosta Nus»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie ou «Valle d'Aosta Nus» Malvoisie	80	11.00 %
«Vallée d'Aoste Torrette» ou «Valle d'Aosta Torrette»	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier» ou «Valle d'Aosta Enfer d'Arvier»	90	11.00 %
«Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle» ou «Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle»	90	9.00 %
«Vallée d'Aoste blanc» ou «Valle d'Aosta bianco»	120	9.00 %
«Vallée d'Aoste rouge, rosé ou nouveau» ou «Valle d'Aosta rosso, rosato, o novello»	120	10.00 %
«Vallée d'Aoste Chambave» Muscat Flétri ou «Valle d'Aosta Chambave» Moscato Passito	100	10.50 %
«Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie Flétri ou «Valle d'Aosta Nus» Malvoisie Passito	80	11.00 %

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 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 Pinot nero» o «Vallée d'Aoste Pinot noir» può essere effettuata anche in bianco.

2) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta Novello» o «Vallée d'Aoste 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» Muller Thurgau», «Pinot grigio» o «Pinot gris», «Pinot Bianco» o «Pinot blanc», «Chardonnay», «Petite Arvine», «Blanc de Morgex et de La Salle», 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 50 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.

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 butoir précitées ; à cette fin, il est nécessaire de procéder, même lors d'excellentes vendanges, à un tri rigoureux des raisins.

Si le rendement butoir dépasse les limites ainsi fixées - sans pour autant dépasser 20% - l'excédent viticole ne peut prétendre au label.

Passé cette limite, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée.

Compte tenu des conditions d'élevage des vins et en accord avec les associations des producteurs, la Région autonome Vallée d'Aoste se réserve le droit de fixer une production maximale par hectare inférieure aux limites prévues dans le présent cahier des charges.

Article 5
(Dispositions en matière de vinification)

1) La vinification du vin «Vallée d'Aoste Pinot noir» ou «Valle d'Aosta Pinot nero» peut s'effectuer 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 de cépages à baies rouges recommandés ou autorisés par la Région, mentionnés dans les tableaux des vignobles des aires de production visées à l'article 3. Pour que les vins bénéficient de ce label, 30 % au moins du raisin mis en œuvre doit avoir subi une macération carbonique.

3) La mention «vendange tardive» ou «vendemmia tardiva» est réservée aux vins issus de vendanges soumises à une dessiccation naturelle partielle avant la récolte et provenant des cépages «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» «Müller Thurgau», «Pinot gris» ou «Pinot grigio», «Pinot blanc» ou «Pinot bianco», «Chardonnay», «Petite Arvine» et «Blanc de Morgex et de La Salle», figurant au présent cahier des charges.

Sous réserve des rendements à l'hectare prévus à l'article 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 supérieur à 50 % et doivent en outre présenter une richesse en sucre supérieure à : 200 g/l pour le vin «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle» ; 220 g/l pour le «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 denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie passito o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie flétri e «Valle d'Aosta Chambave» Moscato passito o «Valle d'Aosta Chambave» Muscat 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 Blanc de Morgex et de La Salle spumante» o «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle mousseux» può essere utilizzata per designare i vini spumanti naturali ottenuti con vini derivati dal vitigno Prié Blanc e rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 8 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.

La produzione dello spumante «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle spumante» o «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle mousseux» è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi «extra brut», «Brut» e «demi-sec».

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:

«Valle d'Aosta Müller Thurgau» o «Vallée d'Aoste Müller Thurgau»	70%
«Valle d'Aosta Gamay» o «Vallée d'Aoste Gamay»	70%
«Valle d'Aosta Pinot nero» o «Vallée d'Aoste Pinot noir»	70%
«Valle d'Aosta Pinot grigio» o «Vallée d'Aoste Pinot gris»	70%
«Valle d'Aosta Pinot bianco» o «Vallée d'Aoste Pinot blanc»	70%

4) Après la récolte, les raisins destinés à la vinification des vins «Vallée d'Aoste Nus Malvoisie flétri» ou «Valle d'Aosta Nus Malvoisie passito» et «Vallée d'Aoste Chambave Muscat flétri» ou «Valle d'Aosta Chambave Moscato passito» sont sélectionnés et soumis aux opérations de dessiccation dans des locaux spéciaux – répondant à des conditions précises de température et de degré hygrométrique ou encore équipés d'un dispositif de ventilation forcée –, jusqu'à ce que leur teneur en sucres ait atteint 26 % 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) Les vins à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» des variétés «Donnas», «Arnad-Montjovet», «Chambave», «Nus», «Torrette» et «Enfer d'Arvier», qui proviennent de raisins présentant un titre alcoométrique total minimum supérieur d'au moins un degré (d'alcool) au titre visé à l'article 4 et qui sont mis sur le marché avec un titre alcoométrique volumique total minimum supérieur d'au moins un degré (d'alcool) au titre visé à l'article 6, sont autorisés à porter sur l'étiquette la mention «supérieur» ou «superiore», à condition qu'ils aient dépassé la période de vieillissement prévue par le présent article.

6) La dénomination «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle mousseux» ou «Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle spumante» peut accompagner les vins mousseux issus de vins dérivés du «Prié blanc» et répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

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 8 mois. La durée du processus d'élaboration ne saurait être inférieure à 12 mois.

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» ou «demi-sec».

7) Le rendement butoir de la vinification des raisins pour les vins à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» est fixé comme suit :

«Valle d'Aosta Chardonnay» o «Vallée d'Aoste Chardonnay»	70%
«Valle d'Aosta Mayolet» o «Vallée d'Aoste Mayolet»	70%
«Valle d'Aosta Petite Arvine» o «Vallée d'Aoste Petite Arvine»	70%
«Valle d'Aosta Merlot» o «Vallée d'Aoste Merlot»	70%
«Valle d'Aosta Fumin» o «Vallée d'Aoste Fumin»	70%
«Valle d'Aosta Syrah» o «Vallée d'Aoste Syrah»	70%
«Valle d'Aosta Cornalin» o «Vallée d'Aoste Cornalin»	70%
«Valle d'Aosta Nebbiolo» o «Vallée d'Aoste Nebbiolo»	70%
«Valle d'Aosta Petit rouge» o «Vallée d'Aoste Petit rouge»	70%
«Valle d'Aosta Prëmetta» o «Vallée d'Aoste Prëmetta»	70%
«Valle d'Aosta Donnas» o «Vallée d'Aoste Donnas»	70%
«Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» o «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet»	70%
«Valle d'Aosta Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave»	70%
«Valle d'Aosta Chambave» Moscato o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat	70%
«Valle d'Aosta Chambave» Moscato passito o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat flétri	40%
«Valle d'Aosta Nus» o «Vallée d'Aoste Nus»	70%
«Valle d'Aosta Nus» Malvoisie o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie	70%
«Valle d'Aosta Nus» Malvoisie Passito o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie flétri	40%
«Valle d'Aosta Torrette» o «Vallée d'Aoste Torrette»	70%
«Valle d'Aosta Enfer d'Arvier» o «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier»	70%
«Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle» o «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle»	70%
<hr/>	
«Vallée d'Aoste Müller Thurgau» ou «Valle d'Aosta Müller Thurgau»	70%
«Vallée d'Aoste Gamay» ou «Valle d'Aosta Gamay»	70%
«Vallée d'Aoste Pinot noir» ou «Valle d'Aosta Pinot nero»	70%
«Vallée d'Aoste Pinot gris» ou «Valle d'Aosta Pinot grigio»	70%
«Vallée d'Aoste Pinot blanc» ou «Valle d'Aosta Pinot bianco»	70%
«Vallée d'Aoste Chardonnay» ou «Valle d'Aosta Chardonnay»	70%
«Vallée d'Aoste Mayolet» ou «Valle d'Aosta Mayolet»	70%
«Vallée d'Aoste Petite Arvine» ou «Valle d'Aosta Petite Arvine»	70%
«Vallée d'Aoste Merlot» ou «Valle d'Aosta Merlot»	70%
«Vallée d'Aoste Fumin» ou «Valle d'Aosta Fumin»	70%
«Vallée d'Aoste Syrah» ou «Valle d'Aosta Syrah»	70%

«Vallée d'Aoste Cornalin» ou «Valle d'Aosta Cornalin»	70 %
«Vallée d'Aoste Nebbiolo» ou «Valle d'Aosta Nebbiolo»	70 %
«Vallée d'Aoste Petit rouge» ou «Valle d'Aosta Petit rouge»	70 %
«Vallée d'Aoste Premetta» ou «Valle d'Aosta Premetta»	70 %
«Vallée d'Aoste Donnas» ou «Valle d'Aosta Donnas»	70 %
«Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» ou «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet»	70 %
«Vallée d'Aoste Chambave» ou «Valle d'Aosta Chambave»	70 %
«Vallée d'Aoste Chambave» Muscat ou «Valle d'Aosta Chambave» Moscato	70 %
«Vallée d'Aoste Chambave» Muscat Flétri ou «Valle d'Aosta Chambave» Moscato Passito.	40 %
«Vallée d'Aoste Nus» ou «Valle d'Aosta Nus»	70 %
«Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie ou «Valle d'Aosta Nus» Malvoisie	70 %
«Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie Flétri ou «Valle d'Aosta Nus» Malvoisie Flétri.	40 %
«Vallée d'Aoste Torrette» ou «Valle d'Aosta Torrette»	70 %
«Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier» ou «Valle d'Aosta Enfer d'Arvier»	70 %
«Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle» ou «Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle»	70 %

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».

Oltre detti limiti decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

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.

Si le rendement raisin/vin dépasse les limites ainsi fixées – sans pour autant dépasser 75 % ou 45% pour la seule typologie flétri -, l'excédent viticole ne peut prétendre au label.

Passé cette limite, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée.

8) Les vins n'ont droit à la dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» que s'ils sont soumis aux opérations de vieillissement obligatoire et ce, à compter du 1^{er} décembre de l'année de la vendange. La durée du vieillissement est fixée comme suit :

Vino	Mesi di affinamento
«Valle d'Aosta Gamay» o «Vallée d'Aoste Gamay»	5
«Valle d'Aosta Pinot nero» o «Vallée d'Aoste Pinot noir» (vinificazione in rosso)	5
«Valle d'Aosta Mayolet» o «Vallée d'Aoste Mayolet»	5
«Valle d'Aosta Merlot» o «Vallée d'Aoste Merlot»	5
«Valle d'Aosta Fumin» o «Vallée d'Aoste Fumin»	5
«Valle d'Aosta Syrah» o «Vallée d'Aoste Syrah»	5
«Valle d'Aosta Cornalin» o «Vallée d'Aoste Cornalin»	5
«Valle d'Aosta Nebbiolo» o «Vallée d'Aoste Nebbiolo»	5
«Valle d'Aosta Petit rouge» o «Vallée d'Aoste Petit rouge»	5
«Valle d'Aosta Donnas» o «Vallée d'Aoste Donnas»	24

«Valle d'Aosta Donnas» superiore o «Vallée d'Aoste Donnas» supérieur	30
«Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» o «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet»	5
«Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» superiore o «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» supérieur	12
«Valle d'Aosta Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave»	5
«Valle d'Aosta Chambave» superiore o «Vallée d'Aoste Chambave» supérieur	8
«Valle d'Aosta Nus» o «Vallée d'Aoste Nus»	5
«Valle d'Aosta Nus» superiore o «Vallée d'Aoste Nus» supérieur	8
«Valle d'Aosta Torrette» o «Vallée d'Aoste Torrette»	5
«Valle d'Aosta Torrette» superiore o «Vallée d'Aoste Torrette» supérieur	8
«Valle d'Aosta Enfer d'Arvier» o «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier»	5
«Valle d'Aosta Enfer d'Arvier» superiore o «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier» supérieur	8

<i>Vins</i>	<i>Nbre de mois de vieillissement</i>
«Vallée d'Aoste Gamay» ou «Valle d'Aosta Gamay»	5
«Vallée d'Aoste Pinot noir» ou «Valle d'Aosta Pinot noir» (vinification en rouge)	5
«Vallée d'Aoste Mayolet» ou «Valle d'Aosta Mayolet»	5
«Vallée d'Aoste Merlot» ou «Valle d'Aosta Merlot»	5
«Vallée d'Aoste Fumin» ou «Valle d'Aosta Fumin»	5
«Vallée d'Aoste Syrah» ou «Valle d'Aosta Syrah»	5
«Vallée d'Aoste Cornalin» ou «Valle d'Aosta Cornalin»	5
«Vallée d'Aoste Nebbiolo» ou «Valle d'Aosta Nebbiolo»	5
«Vallée d'Aoste Petit rouge» ou «Valle d'Aosta Petit rouge»	5
«Vallée d'Aoste Donnas» ou «Valle d'Aosta Donnas»	24
«Vallée d'Aoste Donnas supérieur» ou «Valle d'Aosta Donnas superiore»	30
«Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet» ou «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet»	5
«Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet supérieur» ou «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet superiore»	12
«Vallée d'Aoste Chambave» ou «Valle d'Aosta Chambave»	5
«Vallée d'Aoste Chambave supérieur» ou «Valle d'Aosta Chambave superiore»	8
«Vallée d'Aoste Nus» ou «Valle d'Aosta Nus»	5
«Vallée d'Aoste Nus supérieur» ou «Valle d'Aosta Nus superiore»	8
«Vallée d'Aoste Torrette» ou «Valle d'Aosta Torrette»	5
«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

Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» possono essere immessi 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 Donnas» 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 purchè 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 dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta 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 Müller Thurgau» o «Vallée d'Aoste Müller Thurgau»:
colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli;
odore: intenso, gradevole, aromatico;
sapore: secco, 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 Gamay» o «Vallée d'Aoste Gamay»:
colore: rosso rubino vivo;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: secco, fruttato, leggermente tannico, 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 Pinot nero» o «Vallée d'Aoste Pinot noir» (vinificazione in rosso):

La commercialisation des autres dénominations ou des autres mentions de couleur du label D.O.C. «Vallée d'Aoste» est autorisée à partir du 1^{er} décembre de l'année de la vendange.

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

Pour ce qui est de la variété «supérieur» ou «superiore», la durée du vieillissement ne peut être inférieure à 30 mois, dont 12 mois au moins en fûts de bois.

9) Il est autorisé de produire différentes typologies à partir d'un même vignoble à condition que toutes les conditions établies par ce cahier des charges soient respectées, soit pour les raisins destinés séparément à une typologie donnée soit pour les raisins restants du même vignoble destinés à une autre typologie.

10) Toute opération de vinification et, éventuellement, de vieillissement obligatoire du vin à dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» doit être effectuée à l'intérieur des aires de production visées à l'article 3.

Cependant, l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles de la Région autonome Vallée d'Aoste peut accorder le droit d'effectuer les opérations susmentionnées à des exploitations situées au dehors des aires de production, à condition que celles-ci se trouvent à l'intérieur du territoire régional.

Article 6
(Caractéristiques à la consommation)

Au moment de la commercialisation, les vins visés à l'article 1^{er} doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

- «Vallée d'Aoste Müller Thurgau» ou «Valle d'Aosta Müller Thurgau» :
robe : jaune verdâtre aux reflets vert pâle ;
nez : intense, agréable, aromatique ;
bouche : sec, fruité, légèrement aromatique, fin ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10 % 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 : sec, fruité, légèrement tannique, avec une note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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» (vinification en rouge) :

- colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, asciutto, vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta Pinot grigio» o «Vallée d'Aoste Pinot gris»:
colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;
odore: profumo caratteristico molto intenso;
sapore: secco, 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 Pinot bianco» o «Vallée d'Aoste 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 Chardonnay» o «Vallée d'Aoste Chardonnay»:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.
 - «Valle d'Aosta Mayolet» 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 Petite Arvine» 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 Merlot» o «Vallée d'Aoste Merlot»:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore: asciutto, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- robe : rouge rubis, tendant au grenat plus au moins intense ;
nez : fruité, persistant ;
bouche : sec, vineux, légèrement tannique, avec une note finale également tannique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,50 % 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 : sec, agréable, harmonieux, équilibré ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 bianco» :
robe : jaune paille brillant ;
nez : parfum caractéristique, élégant ;
bouche : agréable, équilibré ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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, sec, rond, typé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % vol. ;
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 % 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 % 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 : sec, charpenté ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

- «Valle d'Aosta Fumin» o «Vallée d'Aoste Fumin»:
colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: asciutto, 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 Syrah» o «Vallée d'Aoste Syrah»:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: asciutto, 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 Cornalin» o «Vallée d'Aoste Cornalin»:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, caratteristico
sapore: secco, leggermente tannico
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 Nebbiolo» o «Vallée d'Aoste Nebbiolo»:
colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico;
sapore: secco, leggermente mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta Petit rouge» o «Vallée d'Aoste Petit rouge»:
colore: rosso rubino;
odore: di rosa selvatica, caratteristico;
sapore: secco, 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 Prëmetta» o «Vallée d'Aoste Prëmetta»:
colore: cerasuolo con riflessi rosati;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, 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 Donnas» o «Vallée d'Aoste Donnas»:
colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico, speziato;
sapore: secco, vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 per cento;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 23 g/l.
- «Valle d'Aosta Arnad-Montjovet» o «Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet»:
colore: rosso rubino con riflessi granata ;
- «Vallée d'Aoste Fumin» ou «Valle d'Aosta Fumin» :
robe : rouge rubis intense, aux reflets violacés ;
nez : typé, épicé ;
bouche : sec, avec une certaine sévérité et une note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 : sec, charpenté ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % 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 ;
bouche : sec, légèrement tannique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % 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 : sec, avec une légère saveur d'amande ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 : sec, velouté, assez charpenté ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 : sec, légèrement tannique, agréable ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.
- «Vallée d'Aoste Donnas» ou «Valle d'Aosta Donnas» :
robe : rouge rubis aux reflets grenat ;
nez : fin, typé, épicé ;
bouche : sec, velouté, harmonieux, avec une agréable note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % 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 ;

- odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato;
sapore: secco, con fondo amarognolo morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- «Valle d'Aosta Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave» :
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, con l'affinamento tendente al profumo di viola;
sapore: secco, 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 Chambave Moscato» o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: secco, 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 Nus» o «Vallée d'Aoste Nus»
colore: rosso intenso con riflessi granata ;
odore: vinoso, intenso, persistente;
sapore: secco, 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 Nus» Malvoisie o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie:
colore: giallo dorati con riflessi ambrati;
odore: caratteristico, molto intenso;
sapore: secco, gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 19 g/l.
 - «Valle d'Aosta Torrette» o «Vallée d'Aoste Torrette»:
colore: rosso rubino;
odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi;
sapore: secco, 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 Enfer d'Arvier» o «Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier»:
colore: rosso granata piuttosto intenso;
odore: delicato con bouquet caratteristico;
sapore: secco, vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- nez : fin, typé, avec des notes d'amande ;
bouche : sec, harmonieux, moelleux avec une note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 ;
nez : typé ; développe un parfum de violette en vieillissant ;
bouche : sec, sapide, harmonieux ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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, propre au muscat ;
bouche : sec, fin, délicat, aromatique ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 : sec, velouté, légèrement herbacé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 : sec, agréable, harmonieux, équilibré ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 12 % vol. ;
acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 19 g/l.
 - «Vallée d'Aoste Torrette» ou «Valle d'Aosta Torrette» :
robe : rouge rubis ;
nez : parfum de rose sauvage ; développe un parfum d'amande en vieillissant ;
bouche : sec, velouté, corsé, avec une légère note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % 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 : sec, velouté, corsé, légèrement amer ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.

- «Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle» 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: secco, 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 bianco» o «Vallée d'Aoste blanc»:
colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati;
odore: fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, leggermente acidulo, 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» rosso e rosato o «Vallée d'Aoste» rouge et rosé:
colore: rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinificazione;
odore: vinoso, fresco, caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole, talvolta vivace, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l
- «Valle d'Aosta Pinot nero» o «Vallée d'Aoste Pinot noir» (vinificazione in bianco):
colore: paglierino intenso o leggermente rosato;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, armonico caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.
- «Valle d'Aosta Novello» o «Vallée d'Aoste 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 Chambave» Moscato passito o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat flétri:
colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: amabile, 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: 26 g/l.
- «Valle d'Aosta Nus» Malvoisie passito o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie flétri:
colore: giallo ramato intenso;
odore: gradevole, intenso;
- «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle» o «Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle» :
robe : jaune paille tendant au vert pâle ;
nez : délicat, avec un fond de foin de montagne ;
bouche : sec, acidulé, parfois légèrement perlant, très délicat ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % 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 : sec, légèrement acidulé, parfois vif ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % vol. ;
acidité totale minimale : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 15 g/l.
- «Vallée d'Aoste rouge et rosé» ou «Valle d'Aosta rosso e rosato» :
robe : rouge rubis ou rosé, suivant le type de vinification ;
nez : vineux, frais, typé ;
bouche : sec, agréable, parfois vif, harmonieux ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 9,5 % vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 16 g/l.
- «Vallée d'Aoste Pinot noir» ou «Valle d'Aosta Pinot noir» (vinification en blanc):
robe : jaune paille intense ou légèrement rosé ;
nez : fruité, persistant ;
bouche : sec, harmonieux, typé ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 11,50 % vol. ;
acidité totale minimal : 4 g/l ;
extrait sec net minimal : 17 g/l.
- «Vallée d'Aoste Nouveau» ou «Valle d'Aosta novello» :
robe : rouge rubis pâle aux reflets grenat ;
nez : fin, typé, épicé ;
bouche : sec, velouté, charpenté, tannique, avec un agréable note d'amertume en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10 % vol. ;
acidité totale minimal : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 18 g/l.
- «Vallée d'Aoste Chambave Muscat flétri» ou «Valle d'Aosta Chambave Moscato passito» :
robe : jaune doré aux reflets ambrés ;
nez : intense, propre au muscat ;
bouche : demi-sec, aromatique, propre au muscat ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 % vol., dont au moins 13 % vol. acquis ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l. ;
extrait sec net minimal : 26 g/l.
- «Vallée d'Aoste Nus Malvoisie flétri» ou «Valle d'Aosta Nus Malvoisie passito» :
robe : jaune intense aux reflets cuivrés ;
nez : agréable, intense ;

sapore: amabile molto alcolico, con retrogusto di castagna;
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 Blanc de Morgex et de La Salle spumante» o «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle 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: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

- «Valle d'Aosta» Muller Thurgau, Pinot Grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o «Vallée d'Aoste» Muller Thurgau, Pinot Grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle 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
- 13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau
- 15% per le altre denominazioni.

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 Chambave» Moscato o «Vallée d'Aoste Chambave» Muscat e «Valle d'Aosta Nus» o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie 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 dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» accompagnati da una menzione, le stesse devono figurare in etichetta alla stessa altezza del nome geografico «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» oppure al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura ed il nome geografico principale.

In ogni caso le predette menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a

bouche : demi-sec, riche en alcool, avec une note de châtaigne en finale ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 % vol., dont au moins 14 % 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, délicat, avec un léger parfum de levure ;
bouche : typé, harmonieux, rond ;
titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % vol. ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 15 g/l.

- «Vallée d'Aoste» Muller Thurgau, Pinot gris, Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle Vendange Tardive ou «Valle d'Aosta» Muller Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva :

robe : jaune doré ;
nez : agréable, délicat, typé ;
bouche : demi-secou doux, intense, aromatique ;
acidité totale minimale : 4,5 g/l ;
extrait sec net minimal : 20 g/l.
titre alcoométrique volumique naturel :

- 12% pour le vin «Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle» ;
- 13% pour le vin «Vallée d'Aoste Muller Thurgau» ;

15% pour tous les autres vins.

Le vin étant parfois conservé dans des fûts de bois, il peut arriver qu'il sente légèrement le fût.

Article 7
(Étiquetage, désignation, présentation
et conditionnement)

Les vins bénéficiant d'une 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 dessiccation partielle des raisins doivent porter les mentions «flétri» ou «passito».

Lors de l'attribution de la dénomination «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» accompagnée d'une mention, ladite mention doit figurer sur l'étiquette à la hauteur du nom géographique «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» ou bien au-dessous de la mention «dénomination d'origine contrôlée». Elle ne peut donc pas être intercalée entre cette dernière et le nom géographique principal.

Dans tous les cas, la dimension des caractères des indications géographiques précitées, du nom du cépage, de la couleur, ou du type de vinification doit être inférieure ou égale à

quelli utilizzati per la denominazione «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste».

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 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» purchè 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, nonchè 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, purchè 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 di forma bordolese, borgognona, renana o similari oppure corrispondenti ad antico uso o tradizione.

Art. 8

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.

N.D.R.: La traduzione del presente atto è stata redatta a cura dell'inserzionista.

celle des caractères de la mention «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta».

Dans la désignation et la présentation de la dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste vendange tardive» ou «Valle d'Aosta vendemmia tardiva» doit également figurer le lieu d'origine.

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

L'utilisation de dénominations géographiques ou de toponymes supplémentaires relatifs aux circonscriptions administratives, aux hameaux, voire aux 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 être accompagnées de la mention «vigne» ou «vigna», ou encore «clos», si le vin est issu de vendanges récoltées dans l'aire de production ainsi désignée, conformément aux conditions visées dans la législation en vigueur.

Il est interdit d'ajouter à la dénomination d'origine contrôlée «Vallée d'Aoste» ou «Valle d'Aosta» une indication géographique ou une mention, quelle qu'elle soit, – y compris les adjectifs «extra-fin», «de choix», «classique», «sélectionné», «réserve», «vieux» et similaires – ne figurant pas au présent cahier des charges.

Le recours à des expressions faisant allusion à des noms d'exploitations, à des raisons sociales ou à des labels privés est toutefois admis, sous réserve qu'elles n'aient pas un caractère élogieux ou susceptible de tromper l'acheteur.

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

Les mentions autorisées sur les étiquettes 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 bordelaises, bourguignonnes, rhénanes ou similaires, correspondant à un usage ancien ou à la tradition.

Article 8

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 répondant pas à toutes les conditions fixées par ledit document, est passible de poursuites conformément aux articles 28, 29, 30 et 31 de la loi n° 164 du 10 février 1992.