

TESTO UFFICIALE  
TEXTE OFFICIEL

PARTE SECONDA

ATTI DEL PRESIDENTE  
DELLA REGIONE

Decreto 18 dicembre 2024, n. 719.

Concessione di derivazione d'acqua, per anni trenta, nel periodo dal 1° aprile al 31 ottobre di ogni anno, dal pozzo ubicato in località Ronchet di Sotto, sui terreni censiti al foglio 33, mappale 139 del N.C.T. del comune di Quart, ad uso irriguo, a servizio del verde di pertinenza dell'abitazione di proprietà, chiesta dal Sig. Stefano Bal, con domanda in data 25 gennaio 2021.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- Art. 1 -

Fatti salvi i diritti dei terzi, è concessa al Signor Bal Stefano di Quart, la concessione di derivazione d'acqua dal pozzo in località Ronchet di Sotto, nel predetto comune, dal 1° aprile al 31 ottobre di ogni anno, nella misura di moduli massimi 0,01 (pari a litri al minuto secondo uno) e medi annui, rapportati al periodo di derivazione, 0,0005 (pari a litri al minuto secondo zero virgola zero cinque) ad uso irriguo, a servizio del verde di pertinenza dell'abitazione di proprietà del concessionario.

- Art 2 -

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la durata della concessione è accordata per anni trenta, successivi e continui, decorrenti dalla data del relativo decreto, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite nel disciplinare di concessione protocollo n. 10507/DDS in data 25 novembre 2024. Per l'utilizzo a scopo irriguo della derivazione nessun canone è dovuto a termini dell'articolo 9 dello Statuto Speciale della Regione Autonoma della Valle d'Aosta, promulgato con legge costituzionale 26 febbraio 1948, n. 4.

- Art. 3 -

L'Assessorato delle opere pubbliche, territorio e ambiente è incaricato dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 18 dicembre 2024

DEUXIÈME PARTIE

ACTES DU PRÉSIDENT  
DE LA RÉGION

Arrêté n° 719 du 18 décembre 2024,

accordant, pour trente ans, à M. Stefano Bal l'autorisation, par concession, de dérivation, du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre de chaque année, des eaux du puits situé à Ronchet-Dessous, sur le terrain inscrit à la feuille 33, parcelle 139, du nouveau cadastre des terrains de la Commune de Quart, pour l'irrigation de l'espace vert attenante à l'immeuble dont il est propriétaire, sur la base de la demande présentée le 25 janvier 2021.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1<sup>er</sup>

Sans préjudice des droits des tiers, M. Stefano Bal, résidant dans la commune de Quart, est autorisé à dériver du puits situé à Ronchet-Dessous, dans ladite commune, du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre de chaque année, 0,01 module d'eau (un litre par seconde) au maximum et 0,0005 module d'eau (cinq centilitres par seconde) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, pour l'irrigation de l'espace vert attenante à l'immeuble dont il est propriétaire.

Art. 2

L'autorisation en cause est accordée pour trente ans consécutifs à compter de la date du présent arrêté, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. Le concessionnaire est tenu de respecter les conditions établies par le cahier des charges n° 10507/DDS du 25 novembre 2024. Étant donné qu'il s'agit d'une dérivation d'eau à usage d'irrigation, aucune redevance n'est due au sens de l'art. 9 du Statut spécial pour la Vallée d'Aoste, promulgué par la loi constitutionnelle n° 4 du 26 février 1948.

Art. 3

L'Assessorat régional des ouvrages publics, du territoire et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 18 décembre 2024.

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

Le président,  
Renzo TESTOLIN

**Decreto 9 gennaio 2025, n. 2.**

**Concessione di derivazione d'acqua, tutto l'anno, dal pozzo ubicato sul terreno censito al foglio 19, mappale 1194, del N.C.T. del comune di Valtournenche, ad uso scambio termico, (produzione di acqua calda sanitaria e riscaldamento invernale) chiesta dal Sig. Charles Bradtke, residente in Lussemburgo, con domanda in data 9 febbraio 2022.**

**Arrêté n° 2 du 9 janvier 2025,**

**accordant à M. Charles Bradtke, résidant au Luxembourg, sur la base de la demande présentée le 9 février 2022, l'autorisation, par concession, de dérivation, tout au long de l'année, des eaux du puits situé sur le terrain inscrit à la feuille 19, parcelle 1194, du nouveau cadastre des terrains de la commune de Valtournenche, pour alimenter un échangeur de chaleur et notamment, pour la production d'eau chaude sanitaire et pour le chauffage pendant l'hiver.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- Art. 1 -

Fatti salvi i diritti dei terzi, è concessa al Signor Charles Bradtke, residente in Lussemburgo, la derivazione d'acqua, tutto l'anno, dal pozzo ubicato sui terreni censiti al foglio 19, mappale 1194 (ex 1188) del N.C.T. del comune di Valtournenche, nella misura di moduli massimi 0,019 (pari a litri al minuto secondo uno virgola nove) e medi annui 0,0057 (pari a litri al minuto secondo zero virgola cinquantasette), per un volume di prelievo annuo pari a 17.976 m<sup>3</sup> ad uso scambio termico, a servizio dell'attiguo edificio residenziale di sua proprietà (produzione di acqua calda sanitaria e riscaldamento invernale).

- Art 2 -

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la durata della concessione è accordata per anni trenta, successivi e continui, decorrenti dalla data del relativo decreto, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite nel disciplinare di concessione protocollo n. 10771/DDS in data 3 dicembre 2024. Il Sig. Charles Bradtke dovrà corrispondere all'Amministrazione regionale della Valle d'Aosta, di anno in anno, anticipatamente, a decorrere dalla data del decreto di concessione, l'annuo canone, soggetto a revisione periodica, di 177,47 (centosettantasette/47), pari al minimo fissato dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1552 in data 6 dicembre 2022, soggetto a revisione periodica.

- Art. 3 -

L'Assessorato delle opere pubbliche, territorio e ambiente e la Presidenza della Regione ognuno per la propria competenza, sono incaricati dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 9 gennaio 2025

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1<sup>er</sup>

Sans préjudice des droits des tiers, M. Charles Bradtke, résidant au Luxembourg, est autorisé à dériver, tout au long de l'année, du puits situé sur le terrain inscrit à la feuille 19, parcelle 1194 (ancienne 1188), du nouveau cadastre des terrains de la commune de Valtournenche, 0,019 module d'eau (un litre et neuf décilitres par seconde) au maximum et 0,0057 module d'eau (cinquante-sept centilitres par seconde) en moyenne par an, correspondant à un volume annuel global de 17 976 m<sup>3</sup>, pour alimenter un échangeur de chaleur au profit de l'immeuble à proximité dont il est propriétaire et, notamment, pour la production d'eau chaude sanitaire et pour le chauffage pendant l'hiver.

Art. 2

L'autorisation en cause est accordée pour trente ans consécutifs à compter de la date du présent arrêté, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. Le concessionnaire est tenu de respecter les conditions établies par le cahier des charges n° 10771/DDS du 3 décembre 2024 et de verser à l'avance à la Région, à compter de ladite date, une redevance annuelle de 177,47 euros (cent soixante-dix-sept euros et quarante-sept centimes), correspondant au montant minimum fixé par la délibération du Gouvernement régional n° 1552 du 6 décembre 2022, et périodiquement actualisée.

Art. 3

L'Assessorat régional des ouvrages publics, du territoire et de l'environnement et la Présidence de la Région sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 9 janvier 2025.

Le président,  
Renzo TESTOLIN

**Decreto 9 gennaio 2025, n. 3.**

**Rinnovo, per la durata di anni trenta, in favore del Consorzio di Miglioramento Fondiario (C.M.F.) Torgnon, con sede nel comune omonimo, dei diritti di derivazione d'acqua dal torrente Petit Monde, a mezzo del Rû de Chavacourt, del Rû de Torgnon e del Rû Etauves, sulla base delle domande di riconoscimento inoltrate al Genio civile di Torino negli anni 1922 e 1923 e da sorgenti varie, sulla base delle domande presentate all'Amministrazione regionale, ai sensi della legge 36/1994, ad uso irriguo e agricolo.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- Art. 1 -

1. Fatti salvi i diritti dei terzi, sono rinnovati in favore del C.M.F. Torgnon, con sede nel comune omonimo, i diritti di derivazione d'acqua dal torrente Petit Monde, a mezzo del Rû de Chavacourt, del Rû de Torgnon e del Rû Etauves, sulla base delle domande di riconoscimento inoltrate al Genio civile di Torino negli anni 1922 e 1923, nonché da diverse sorgenti, sulla base delle domande presentate all'Amministrazione regionale, ai sensi della legge 36/1994, ad uso irriguo e agricolo (abbeveraggio del bestiame, pulizia delle stalle e fertirrigazione).
2. I prelievi dal torrente Petit Monde, a mezzo del Rû de Torgnon e del Rû Etauves, sono assentiti, nel periodo dal 1° giugno al 30 settembre, ad uso irriguo e agricolo, nella seguente misura:
  - comprensorio irrigato a mezzo del Rû de Torgnon: portata di prelievo pari a 2,50 moduli massimi (corrispondenti a 250 l/s) e a moduli medi annui 1,0479 (corrispondenti a 104,79 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, per l'irrigazione a pioggia di terreni facenti parte del comprensorio del C.M.F. Torgnon.
  - comprensorio irrigato a mezzo del Rû Etauves: portata di prelievo pari a 0,20 moduli massimi (corrispondenti a 20 l/s) e a moduli medi annui 0,0838 (corrispondenti a 8,38 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, per l'irrigazione a scorrimento dei terreni della frazione Etirol.
3. I quantitativi necessari per approvvigionare le superfici agricole poste a monte del Col de Bornel, di competenza del C.M.F. Torgnon e servite tramite appositi stacchi presenti sul Rû de Chavacourt (terreni ubicati in prossimità della frazione Ronc e dei mayen di Fontin e Maisonnettes), che a sua volta deriva le acque dal torrente Petit Monde, sono ricompresi nelle portate assentite al C.M.F. Chavacourt con decreto del Presidente della Regione 110/2024. Le modalità di erogazione delle relative competenze sono disciplinate dal regolamento di esercizio

**Arrêté n° 3 du 9 janvier 2025,**

**portant renouvellement, pour trente ans, en faveur du Consortium d'amélioration foncière Torgnon, dont le siège est dans la commune de Torgnon, des droits de dériver les eaux du Petit-Monde, par le biais du ru de Chavacourt, du ru de Torgnon et du ru Etauves, reconnus sur la base des demandes présentées au Bureau du génie civil de Turin en 1922 et 1923, ainsi que des droits de dériver les eaux de différentes sources, reconnus sur la base des demandes présentées à la Région autonome Vallée d'Aoste au sens de la loi n° 36 du 5 janvier 1994, à usage d'irrigation et agricole.**

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1<sup>er</sup>

1. Sans préjudice des droits des tiers, les droits de dériver les eaux du Petit-Monde, par le biais du ru de Chavacourt, du ru de Torgnon et du ru Etauves, reconnus sur la base des demandes présentées au Bureau du génie civil de Turin en 1922 et 1923, ainsi que les droits de dériver les eaux de différentes sources, reconnus sur la base des demandes présentées à la Région autonome Vallée d'Aoste au sens de la loi n° 36 du 5 janvier 1994, à usage d'irrigation et agricole (abreuvement du bétail, nettoyage des étables et fertirrigation), sont renouvelés en faveur du Consortium d'amélioration foncière (CAF) Torgnon, dont le siège est dans la commune de Torgnon.
2. La dérivation du Petit-Monde, par le biais du ru de Torgnon et du ru Etauves, comporte le prélèvement de ce qui suit, à usage d'irrigation et agricole, du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre de chaque année :
  - pour ce qui est du ressort irrigué par le ru de Torgnon, 2,5 modules d'eau (250 l/s) au maximum et 1,0479 module d'eau (104,79 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, pour l'irrigation par aspersion des terrains relevant du ressort dudit CAF ;
  - pour ce qui est du ressort irrigué par le ru Etauves, 0,2 module d'eau (20 l/s) au maximum et 0,0838 module d'eau (8,38 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, pour l'irrigation par écoulement des terrains du hameau d'Étirol.
3. Les débits de dérivation nécessaires pour l'irrigation des terrains situés en amont du Col de Bornel, et notamment à proximité du hameau de Ronc et des alpages de Fontin et de Maisonnettes, dans le ressort du CAF Torgnon, par le biais du ru de Chavacourt, qui dérive les eaux du Petit-Monde, sont compris dans les débits faisant l'objet de l'autorisation accordée au CAF Chavacourt par l'arrêté du président de la Région n° 110 du 7 mars 2024. Les modalités y afférentes sont régies par le règlement d'exploitation du canal d'irrigation établi en 1356 et modifié

risalente all'anno 1356 come rivisitato nell'anno 1784.

4. I quantitativi assentiti con il suddetto decreto 110/2024, per alimentare il Rû de Chavacourt nel periodo dal 1° ottobre al 15 ottobre, sono funzionali esclusivamente all'abbeveraggio del bestiame e alla pulizia delle stalle.
5. I quantitativi di prelievo assentiti al C.M.F. Torgnon, per alimentare il Rû de Torgnon, sopra riportati, corrispondenti alla portata massima di 250 l/s sono funzionali a soddisfare anche le attuali esigenze del C.M.F. Loditor.
6. È concesso in favore C.M.F. Loditor le derivazioni d'acqua ad uso irriguo, rurale e abbeveraggio bestiame dai corpi idrici sotto elencati, ubicate nei comuni di Torgnon, con le seguenti specifiche caratteristiche:

Corpo idrico	Utilizzo	Prelievo [l/s]	Periodo di esercizio del prelievo
Sorgente Piscina Septumian	Irriguo e rurale	1	Tutto l'anno
Sorgente Dampé	Irriguo e rurale	1,3	Tutto l'anno
Sorgenti Ronc e Pro-Rion	Irriguo e rurale	0,2	Tutto l'anno
Sorgente Cheille	Irriguo e rurale	0,5	Tutto l'anno
Sorgente Vesan Dessous	Irriguo	0,2	Dal 1° aprile al 31 ottobre
Sorgente Tuson	Irriguo e rurale	0,6	Tutto l'anno
Vasca Valleil Mazod	Irriguo e rurale	0,7	Tutto l'anno
Sorgente Verney	Irriguo e rurale	1,2	Tutto l'anno
Sorgenti Maisonettes	Irriguo e rurale	0,2	Tutto l'anno
Sorgente Plan-Verney	Irriguo e rurale	0,8	Tutto l'anno
Sorgente Epiney Ourioux	Irriguo	1	Dal 1° aprile al 31 ottobre
Sorgente Champagnod	Irriguo e rurale	1	Tutto l'anno
Sorgente Chesod	Irriguo	1,2	Dal 1° aprile al 31 ottobre
Sogente Fontanin	Irriguo	0,4	Dal 1° aprile al 31 ottobre

en 1784.

4. Les débits de dérivation autorisés par l'arrêté du président de la Région n° 110/2024 pour l'alimentation du ru de *Chavacourt*, du 1<sup>er</sup> au 15 octobre de chaque année, doivent être utilisés uniquement pour l'abreuvement du bétail et pour le nettoyage des étables.
5. Les débits de dérivation autorisés en faveur du CAF *Torgnon* pour l'alimentation du ru de Torgnon, soit 250 l/s au maximum, suffisent pour répondre également aux exigences du CAF *Loditor*.
6. Le CAF *Loditor* est autorisé à dériver, par concession, des sources indiquées ci-après, situées dans la commune de Torgnon, ce qui suit, à usage agricole, d'irrigation et d'abreuvement du bétail :

Corps hydrique	Usage	Débit de dérivation [l/s]	Période de dérivation
Source piscine Septumian	irrigation et agricole	1	Tout au long de l'année
Source Dampé	irrigation et agricole	1,3	Tout au long de l'année
Sources Ronc et Pro-Rion	irrigation et agricole	0,2	Tout au long de l'année
Source Cheille	irrigation et agricole	0,5	Tout au long de l'année
Source Vesan Dessous	irrigation	0,2	du 1 <sup>er</sup> avril au 31 octobre
Source Tuson	irrigation et agricole	0,6	Tout au long de l'année
Chambre de mise en charge Valleil Mazod	irrigation et agricole	0,7	Tout au long de l'année
Source Verney	irrigation et agricole	1,2	Tout au long de l'année
Sources Maisonettes	irrigation et agricole	0,2	Tout au long de l'année
Source Plan-Verney	irrigation et agricole	0,8	Tout au long de l'année
Source Epiney Ourioux	irrigation	1	du 1 <sup>er</sup> avril au 31 octobre
Source Champagnod	irrigation et agricole	1	Tout au long de l'année
Source Chesod	irrigation	1,2	du 1 <sup>er</sup> avril au 31 octobre
Source Fontanin	irrigation	0,4	du 1 <sup>er</sup> avril au 31 octobre

Sorgente Berzin Champlan	Irriguo e rurale	0,2	Tutto l'anno
Sorgente Bivio Berzin	Irriguo e rurale	0,3	Tutto l'anno
Sorgente Vaud	Irriguo e rurale	0,2	Tutto l'anno
Sorgente Nozon	Irriguo e rurale	0,4	Tutto l'anno
Sorgente Gombaz	Irriguo e rurale	1	Tutto l'anno
Sorgente Rovinaz	Irriguo	2,2	Dal 1° aprile al 31 ottobre
Sorgente Gordza Triatel	Irriguo	1,5	Dal 1° aprile al 31 ottobre
Sorgente Etirol	Irriguo e rurale	0,4	Tutto l'anno
Sorgente Chatel	Irriguo e rurale	0,2	Tutto l'anno
Sorgente Pecou	Irriguo e rurale	1	Tutto l'anno
Sorgente Chatrian	Irriguo e rurale	0,1	Tutto l'anno
Sorgente Cortod	Irriguo e rurale	0,4	Tutto l'anno

- Art 2 -

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la concessione ha una durata di anni trenta, successivi e continui, decorrenti dalla data del decreto di concessione, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite dal disciplinare di rinnovo protocollo n. 11198/DDS del 16 dicembre 2024.

Per l'uso irriguo nessun canone è dovuto, ai sensi dell'articolo 9 dello Statuto Speciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

- Art. 3 -

L'Assessorato opere pubbliche, territorio e ambiente e la Presidenza della Regione, ognuno per la parte di propria competenza sono incaricati dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 9 gennaio 2025

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

**Arrêté n° 17 du 16 janvier 2025,**

**portant approbation des dénominations officielles des villages, des hameaux et des localités de la commune de Valgrisenche, aux termes du premier alinéa de l'article 1<sup>er</sup> bis de la loi régionale n° 61 du 9 décembre 1976.**

Source Berzin Champlan	irrigation et agricole	0,2	Tout au long de l'année
Source bifurcation Berzin	irrigation et agricole	0,3	Tout au long de l'année
Source Vaud	irrigation et agricole	0,2	Tout au long de l'année
Source Nozon	irrigation et agricole	0,4	Tout au long de l'année
Source Gombaz	irrigation et agricole	1	Tout au long de l'année
Source Rovinaz	irrigation	2,2	du 1 <sup>er</sup> avril au 31 octobre
Source Gordza Triatel	irrigation	1,5	du 1 <sup>er</sup> avril au 31 octobre
Source Étirol	irrigation et agricole	0,4	Tout au long de l'année
Source Châtel	irrigation et agricole	0,2	Tout au long de l'année
Source Pecou	irrigation et agricole	1	Tout au long de l'année
Source Chatrian	irrigation et agricole	0,1	Tout au long de l'année
Source Cortod	irrigation et agricole	0,4	Tout au long de l'année

Art. 2

Les droits en cause sont renouvelés pour trente ans consécutifs à compter de la date du présent arrêté, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. Le concessionnaire est tenu de respecter les conditions établies par le nouveau cahier des charges n° 11198/DDS du 16 décembre 2024.

Pour ce qui est de la dérivation d'eau à usage d'irrigation, aucune redevance n'est due au sens de l'art. 9 du Statut spécial pour la Vallée d'Aoste.

Art. 3

L'Assessorat régional des ouvrages publics, du territoire et de l'environnement et la Présidence de la Région sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 9 janvier 2025.

Le président,  
Renzo TESTOLIN

**Decreto 16 gennaio 2025, n. 17.**

**Approvazione della denominazione ufficiale dei villaggi, delle frazioni e di ogni altra località del comune di Valgrisenche, ai sensi dell'art. 1 bis, comma 1, della legge regionale 9 dicembre 1976, n. 61.**

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

1. Aux termes du premier alinéa de l'article 1<sup>er</sup> bis de la loi régionale n° 61 du 9 décembre 1976, sont approuvées les dénominations officielles des villages, des hameaux et des localités de la commune de Valgrisenche mentionnées ci-après :

- 1) L' Alpettaz
- 2) L' Arollaz
- 3) L' Arp-Nouvaz
- 4) L' Arp-Vieille
- 5) Beauregard
- 6) La Béthaz
- 7) Le Bochat
- 8) Le Bochet
- 9) Le Bois
- 10) Bonne
- 11) Le Breyon
- 12) La Carrat
- 13) Ceré
- 14) Le Chalet
- 15) Le Chapuis
- 16) Le Châtelet
- 17) Chez-Carral
- 18) Le Darbelley
- 19) L' Église
- 20) L' Épée
- 21) Fornet
- 22) La Frassy
- 23) Gerbelle
- 24) La Grand-Arp
- 25) Maison-Forte
- 26) Le Menthieu
- 27) Le Miollet
- 28) Les Mondanges
- 29) Mont-Forchat
- 30) Le Plan-de-la-Brille
- 31) Plan-Rocher
- 32) Les Plantés
- 33) Plontaz
- 34) Pralonget
- 35) Prarion
- 36) Revère
- 37) Le Revers
- 38) La Rognettaz
- 39) La Saxe-Ponton
- 40) La Saxe-Savoie
- 41) Le Sevey
- 42) Le Suplun
- 43) Surrier
- 44) Le Tramouail
- 45) La Truche
- 46) Les Usellières
- 47) Vaudet
- 48) Verconey-Dessous
- 49) Verconey-Dessus.

2. La Commune de Valgrisenche est chargée de l'adoption des actes découlant du présent arrêté.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

1. È approvata, ai sensi dell'art. 1 bis, comma 1, della legge regionale 9 dicembre 1976, n. 61, la denominazione ufficiale dei sottoindicati villaggi, frazioni e località del comune di Valgrisenche:

- 1) L' Alpettaz
- 2) L' Arollaz
- 3) L' Arp-Nouvaz
- 4) L' Arp-Vieille
- 5) Beauregard
- 6) La Béthaz
- 7) Le Bochat
- 8) Le Bochet
- 9) Le Bois
- 10) Bonne
- 11) Le Breyon
- 12) La Carrat
- 13) Ceré
- 14) Le Chalet
- 15) Le Chapuis
- 16) Le Châtelet
- 17) Chez-Carral
- 18) Le Darbelley
- 19) L' Église
- 20) L' Épée
- 21) Fornet
- 22) La Frassy
- 23) Gerbelle
- 24) La Grand-Arp
- 25) Maison-Forte
- 26) Le Menthieu
- 27) Le Miollet
- 28) Les Mondanges
- 29) Mont-Forchat
- 30) Le Plan-de-la-Brille
- 31) Plan-Rocher
- 32) Les Plantés
- 33) Plontaz
- 34) Pralonget
- 35) Prarion
- 36) Revère
- 37) Le Revers
- 38) La Rognettaz
- 39) La Saxe-Ponton
- 40) La Saxe-Savoie
- 41) Le Sevey
- 42) Le Suplun
- 43) Surrier
- 44) Le Tramouail
- 45) La Truche
- 46) Les Usellières
- 47) Vaudet
- 48) Verconey-Dessous
- 49) Verconey-Dessus.

2. Sarà cura del Comune di Valgrisenche provvedere all'adozione degli atti conseguenti al presente decreto.



3. Aux termes de l'article 3 de la LR n° 61/1976, le présent arrêté est publié au Bulletin officiel de la Région à des fins d'information et, pendant trente jours consécutifs, au tableau d'affichage de la Commune de Valgrisenche.
4. La structure « Collectivités locales » est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 16 janvier 2025

Le président,  
Renzo TESTOLIN

#### Decreto 17 gennaio 2025, n. 18.

Conferimento dell'incarico di ufficiale rogante della Regione alla dott.ssa Roberta Quattrocchio, Coordinatore del Dipartimento legislativo e aiuti di Stato, e dell'incarico di ufficiale rogante supplente, in caso di impedimento o di assenza della medesima, al dott. Erik Rosset, Dirigente della Struttura Espropriazioni, valorizzazione del patrimonio e casa da gioco, ai sensi dell'articolo 6 della legge regionale 19 maggio 2006, n. 12.

#### IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- 1) di revocare, per i motivi di cui in premessa, il precedente decreto n. 303 in data 05 giugno 2023 recante: "Conferimento dell'incarico di Ufficiale rogante dell'Amministrazione regionale alla dott.ssa Roberta Quattrocchio, Coordinatore del Dipartimento legislativo e aiuti di Stato, e dell'incarico di Ufficiale rogante supplente, in caso di impedimento o di assenza della medesima, alla dott.ssa Paola Davico, Dirigente della Struttura affari legislativi e aiuti di Stato, ai sensi dell'articolo 6 della legge regionale 19 maggio 2006, n. 12.";
- 2) di nominare, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 6 della legge regionale 19 maggio 2006, n. 12, Ufficiale rogante della Regione, la dott.ssa Roberta Quattrocchio, Coordinatore del Dipartimento legislativo e aiuti di Stato;
- 3) di nominare, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 6 della legge regionale 19 maggio 2006, n. 12, ufficiale rogante supplente il dott. Erik Rosset, Dirigente della Struttura Espropriazioni, valorizzazione del patrimonio e casa da gioco, in caso di assenza o impedimento dell'ufficiale rogante, dott.ssa Roberta Quattrocchio;
- 4) che il presente provvedimento sarà pubblicato nel Bollettino ufficiale della Regione. Autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste.

Aosta, 17 gennaio 2025

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

3. A norma dell'art. 3 della LR n. 61/76, il presente decreto sarà pubblicato a fini informativi sul Bollettino ufficiale della Regione e, per trenta giorni consecutivi, all'albo pretorio del Comune di Valgrisenche.

4. La struttura Enti locali è incaricata dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 16 gennaio 2025.

Il presidente,  
Renzo TESTOLIN

#### Arrêté n° 18 du 17 janvier 2025,

portant attribution du mandat d'officier notarial de la Région autonome Vallée d'Aoste à Mme Roberta Quattrocchio, coordinatrice du Département législatif et aides d'État, et du mandat d'officier notarial suppléant à M. Erik Rosset, dirigeant de la structure « Expropriations, valorisation du patrimoine et Maison de jeu », qui l'exerce en cas d'absence ou d'empêchement de Mme Quattrocchio, aux termes de l'art. 6 de la loi régionale n° 12 du 19 mai 2006.

#### LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

- 1) Pour les raisons visées au préambule, l'arrêté du président de la Région n° 303 du 5 juin 2023, portant attribution du mandat d'officier notarial de l'Administration régionale à Mme Roberta Quattrocchio, coordinatrice du Département législatif et aides d'État, et du mandat d'officier notarial suppléant à Mme Paola Davico, dirigeante de la structure « Affaires législatives et aides d'État », qui l'exerce en cas d'absence ou d'empêchement de Mme Quattrocchio, aux termes de l'art. 6 de la loi régionale n° 12 du 19 mai 2006, est retiré.
- 2) Aux termes de l'art. 6 de la LR n° 12/2006, le mandat d'officier notarial de la Région autonome Vallée d'Aoste est attribué à Mme Roberta Quattrocchio, coordinatrice du Département législatif et aides d'État.
- 3) Aux termes de l'art. 6 de la LR n° 12/2006, le mandat d'officier notarial suppléant de la Région est attribué à M. Erik Rosset, dirigeant de la structure « Expropriations, valorisation du patrimoine et Maison de jeu », qui l'exerce en cas d'absence ou d'empêchement de Mme Quattrocchio.
- 4) Le présent arrêté est publié au Bulletin officiel de la Région.

Fait à Aoste, le 17 janvier 2025.

Le président,  
Renzo TESTOLIN

## DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA E DEL CONSIGLIO REGIONALE

### GIUNTA REGIONALE

Deliberazione 30 dicembre 2024, n. 1708.

Approvazione dello schema di convenzione, ai sensi dell'articolo 104 della L.R. 54/1998, tra la Regione autonoma Valle d'Aosta, il comune di Fénis e l'Azienda USL della Valle d'Aosta, per la realizzazione di una struttura socio-sanitaria residenziale e semi-residenziale e "Farm Community" per soggetti con autismo presso i fabbricati e l'area adiacente denominata "Cascina del Castello" nel comune di Fénis.

Omissis

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di approvare lo schema di convenzione, ai sensi dell'articolo 104, della l.r. 54/1998, tra la Regione autonoma Valle d'Aosta, il Comune di Fénis e l'Azienda USL della Valle d'Aosta, per la realizzazione di una struttura socio-sanitaria residenziale e semi-residenziale e farm community per soggetti con autismo presso i fabbricati e l'area adiacente denominata "Cascina del castello" nel Comune di Fénis, allegato alla presente deliberazione per costituire parte integrale e sostanziale, che sarà sottoscritto, per l'Amministrazione regionale, dal Presidente della Regione;
- 2) di dare atto che l'adozione della presente deliberazione non comporta oneri a carico della Regione;
- 3) di dare mandato alle competenti strutture regionali perché sia prontamente avviata l'istruttoria pubblica di co-progettazione, ai sensi dell'articolo 55 del decreto legislativo 117/2017 (Codice del Terzo settore), per l'implementazione del progetto di cui alla presente deliberazione, con il supporto delle collaborazioni attivate con l'Istituto Superiore di Sanità e con l'Università della Valle d'Aosta/Université de la Vallée d'Aoste;
- 4) di stabilire che, all'atto della sottoscrizione, al testo dello schema di convenzione allegato alla presente deliberazione potranno essere apportate, dai dirigenti competenti, eventuali modifiche non sostanziali laddove se ne dovesse ravvisare la necessità;
- 5) di stabilire che dell'approvazione della presente deliberazione sia data formale comunicazione, da parte del Dipartimento sanità e salute e del Dipartimento politiche sociali dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali al Comune di Fénis e all'Azienda USL della Valle d'Aosta per quanto di rispettiva competenza;

## DÉLIBÉRATIONS DU GOUVERNEMENT ET DU CONSEIL RÉGIONAL

### GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Délibération n° 1708 du 30 décembre 2024,

portant approbation, au sens de l'art. 104 de la loi régionale n° 54 du 7 décembre 1998, du texte de la convention entre la Région autonome Vallée d'Aoste, la Commune de Fénis et l'Agence USL de la Vallée d'Aoste en vue de la réalisation d'une structure socio-sanitaire résidentielle et de jour, avec ferme communautaire, destinée aux personnes atteintes d'autisme, dans le cadre de la « Ferme du château », comprenant des bâtiments et l'espace adjacent et située sur le territoire de la Commune susmentionnée.

Omissis

#### LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

délibère

- 1) Le texte de la convention entre la Région autonome Vallée d'Aoste, la Commune de Fénis et l'Agence USL de la Vallée d'Aoste en vue de la réalisation d'une structure socio-sanitaire résidentielle et de jour, avec ferme communautaire, destinée aux personnes atteintes d'autisme, dans le cadre de la « Ferme du château », comprenant des bâtiments et l'espace adjacent et située sur le territoire de la Commune susmentionnée est approuvé, au sens de l'art. 104 de la loi régionale n° 54 du 7 décembre 1998, tel qu'il figure à l'annexe qui fait partie intégrante et substantielle de la présente délibération. Le président de la Région est chargé de signer la convention en cause pour le compte de la Région.
- 2) La présente délibération n'entraîne aucune dépense à la charge du budget régional.
- 3) Les structures régionales compétentes sont chargées de lancer sans délai la procédure d'appel à candidatures, au sens de l'art. 55 du décret législatif n° 117 du 3 juillet 2017 (Code du tiers secteur) en vue de la coconception du projet visé à la présente délibération, dans le cadre des rapports de collaboration établis avec l'*Istituto superiore di sanità* et avec l'Université de la Vallée d'Aoste.
- 4) Au moment de la signature de la convention en cause, les dirigeants compétents pourront apporter au texte annexé à la présente délibération les modifications non substantielles qui s'avèreraient nécessaires.
- 5) Le Département de la santé et du bien-être et le Département des politiques sociales de l'Assessorat régional de la santé, du bien-être et des politiques sociales doivent communiquer formellement l'approbation de la présente délibération à la Commune de Fénis et à l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, aux fins de l'accomplissement des obligations qui incombent à celles-ci.



6) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul sito internet istituzionale [www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it).

Allegato: Omissis

6) La présente délibération est publiée sur le site institutionnel de la Région, à l'adresse [www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it).

L'annexe n'est pas publiée.

**AVVISI E COMUNICATI**  
**ASSESSORATO AGRICOLTURA**  
**E RISORSE NATURALI**

**AVIS ET COMMUNIQUÉS**  
**ASSESSORAT DE L'AGRICULTURE**  
**ET DES RESSOURCES NATURELLES**

**Pubblicazione della domanda e della proposta di modifica del "Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", ai sensi del DM 6 dicembre 2021.**



Spett.le  
Ministero dell'agricoltura, della sovranità  
alimentare e delle foreste  
**Ufficio PQA I**  
**Qualità certificata e tutela indicazioni**  
**geografiche prodotti agricoli,**  
**agroalimentari e vitivinicoli e Affari**  
**Generali della Direzione**  
[aoo.pqa@pec.masaf.gov.it](mailto:aoo.pqa@pec.masaf.gov.it)

Spett.le  
Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali  
Loc. La Maladière, 39  
11020 Saint-Christophe (AO)  
[agricoltura@pec.regione.vda.it](mailto:agricoltura@pec.regione.vda.it)

Li, 8 novembre 2024

OGGETTO: Domanda di modifica del disciplinare 'Doc Valle d'aosta o Vallee d'Aoste'

Con la presente il Consorzio Vini Valle d'Aosta nella figura del legale rappresentate Sig. GROSJEAN Vincenzo inoltra la documentazione atta ad avviare l'iter di modifica del disciplinare di produzione in oggetto.

A tal fine si allega:

- atto costitutivo;
- statuto;
- verbale assemblea;
- elenco sottoscrittori modifica;
- elenco soci e rappresentatività anno 2024;
- documento sinottico allegato IIIB;
- relazione tecnica, storica e socio-economica;
- disciplinare e relative modifiche (2 colonne);
- disciplinare e relative modifiche (3 colonne);

Distinti Saluti

Il Presidente  
Vincenzo GROSJEAN

Consorzio Vini Valle d'Aosta  
Loc. La Rochère, 1/A - 11100 Aosta  
C.F. 91017040071 e P.IVA 01197930074

<p align="center"><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALLE D'AOSTA" O "VALLEE D'AOSTE"</b></p>	<p align="center"><b>PROPOSTA DI MODIFICA</b></p> <p align="center"><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALLE D'AOSTA" O "VALLEE D'AOSTE"</b></p>							
<p>Approvato con DPR 08.02.1971 G.U. 142 - 05.06.1971 Modificato con DPR 02.06.1972 G.U. 208 - 10.08.1972 Modificato con DPR 30.07.1985 G.U. 73 - 28.03.1986 Modificato con errata corrige G.U. 158 - 10.07.1986 Modificato con DM 27.05.1989 G.U. 132 - 08.06.1989 Modificato con DM 14.10.1989 G.U. 255 - 31.10.1989 Modificato con DM 05.11.1992 G.U. 271 - 17.11.1992 Modificato con Rettifica G.U. 305 - 30.12.1992 Modificato con DM 05.08.2002 G.U. 197 - 23.08.2002 Modificato con DM 23.09.2022 G.U. 232 - 2022 Modificato con DM 16.07.2008 G.U. 183 - 06.08.2008 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale del Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP</p>	<p><del>Approvato con DPR 08.02.1971 G.U. 142 - 05.06.1971 Modificato con DPR 02.06.1972 G.U. 208 - 10.08.1972 Modificato con DPR 30.07.1985 G.U. 73 - 28.03.1986 Modificato con errata corrige G.U. 158 - 10.07.1986 Modificato con DM 27.05.1989 G.U. 132 - 08.06.1989 Modificato con DM 14.10.1989 G.U. 255 - 31.10.1989 Modificato con DM 05.11.1992 G.U. 271 - 17.11.1992 Modificato con Rettifica G.U. 305 - 30.12.1992 Modificato con DM 05.08.2002 G.U. 197 - 23.08.2002 Modificato con DM 23.09.2022 G.U. 232 - 2022 Modificato con DM 16.07.2008 G.U. 183 - 06.08.2008 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale del Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP</del></p>							
<p align="center"><b>Articolo 1</b></p> <p align="center"><b>Denominazione e vini</b></p> <p>La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», eventualmente accompagnata da una delle seguenti indicazioni di vitigno: Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prémotta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin o da una delle seguenti menzioni geografiche:</p> <p>Donnas; Arnad-Montjovet; Chambave; Chambave Moscato o Chambave Muscat; Nus; Nus Malvoisie; Torrette; Enfer d'Arvier; Blanc de Morgex et de La Salle o da una delle seguenti indicazioni di colore: bianco o blanc; rosso o rouge; rosato o rosé; o da una delle seguenti tipologie di vinificazione: novello o nouveau; Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri; Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri; Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri; Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri; Passito o Flétri è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p align="center"><b>Articolo 1</b></p> <p align="center"><b>Denominazione e vini</b></p> <p><del>La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», eventualmente accompagnata da una delle seguenti indicazioni di vitigno: Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prémotta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin o da una delle seguenti menzioni geografiche:</del></p> <p><del>Donnas; Arnad-Montjovet; Chambave; Chambave Moscato o Chambave Muscat; Nus; Nus Malvoisie; Torrette; Enfer d'Arvier; Blanc de Morgex et de La Salle o da una delle seguenti indicazioni di colore: bianco o blanc; rosso o rouge; rosato o rosé; o da una delle seguenti tipologie di vinificazione: novello o nouveau; Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri; Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri; Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri; Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri; Passito o Flétri è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.</del></p> <p><b>La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie,</b></p> <p align="center"><b>specificazioni aggiuntive o menzioni:</b></p> <table border="1" data-bbox="772 1585 1270 1960"> <tr> <td align="center">VINO</td> </tr> <tr> <td align="center"><b>- vini bianchi o blanc;</b></td> </tr> <tr> <td align="center">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc</td> </tr> <tr> <td align="center">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau</td> </tr> <tr> <td align="center">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</td> </tr> <tr> <td align="center">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</td> </tr> <tr> <td align="center">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</td> </tr> </table>	VINO	<b>- vini bianchi o blanc;</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc
VINO								
<b>- vini bianchi o blanc;</b>								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc								

	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>	
	- <b>vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	

	<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o bianco	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o bianco riserva	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva	
	<b>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o bianco	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	
	<b>- vini rossi o rouge:</b>	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prématta	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>
<b>- vini rosati o rosé:</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé
<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri

	<p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b></p>	
<p align="center"><b>Articolo 2</b> <b>Base ampelografica</b></p> <p>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; Prématta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin, deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dall'art. 3, comma 1 e 2 aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta.</p>	<p align="center"><b>Articolo 2</b> <b>Base Ampelografica dei vigneti</b></p> <p>1) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: <del>Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prématta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin</del></p> <p align="center"><u>- vini bianchi o blanc:</u></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b></p> <p align="center"><u>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</u></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</p> <p align="center"><u>- vini rossi o rouge:</u></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet</p>	



	<table border="1"> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td><b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri</td></tr> </table> <p>deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dall'art. 3 comma 1 e 2 aventi nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% per la restante parte le uve, i mosti e i vini dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>		<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>		"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>																								
<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri																								
<p>2) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Donnas è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti a livello aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 3. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.</p>	<p>2) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas</p> <table border="1"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b></td></tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti a livello aziendale composti dal vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 2. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%. Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>																		
VINO																								
<b>- vini rossi o rouge:</b>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>																								

<p>3) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Arnad-Montjovet è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 4. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p>	<p>3) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet</p> <table border="1" data-bbox="802 376 1294 533"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore</td></tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti <del>in ambito aziendale</del> dal vitigno Nebbiolo per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma <del>3</del> 4. <del>Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</del> Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore						
VINO											
<b>- vini rossi o rouge:</b>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore											
<p>4) a) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma 5, composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>b) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Chambave Muscat è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco della zona delimitata all'art. 3, comma 5.</p>	<p>4) a) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave,</p> <table border="1" data-bbox="802 981 1294 1126"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore</td></tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma <del>4</del> 5, <del>composti in ambito aziendale</del> dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%. <del>Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</del> Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p> <p>b) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Muscat</p> <table border="1" data-bbox="802 1552 1294 1942"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini bianchi o blanc:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td><b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri</td></tr> </table>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore	VINO	<b>- vini bianchi o blanc:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>	<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri
VINO											
<b>- vini rossi o rouge:</b>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore											
VINO											
<b>- vini bianchi o blanc:</b>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>											
<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri											

	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b></td> </tr> </table> <p>è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco della zona delimitata all'art. 3, comma 4 <del>5</del> per almeno l'85%. Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca bianca del tipo aromatico idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>												
<p>5) a) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste», Nus è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3, comma 6, composti in ambito aziendale dai seguenti vitigni: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>b) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Nus Malvoisie, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Pinot grigio, della zona delimitata all'art. 3, comma 6.</p>	<p>5) a) La denominazione di origine controllata "<del>Valle d'Aosta</del>" o "<del>Vallée d'Aoste</del>", Nus</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">VINO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><del>- vini rossi o rouge:</del></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore</td> </tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma 5 <del>6</del>, composti <del>in ambito aziendale</del> dai seguenti vitigni: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno il 40% di Vien de Nus. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p> <p>b) La denominazione di origine controllata "<del>Valle d'Aosta</del>" o "<del>Vallée d'Aoste</del>" Nus Malvoisie,</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">VINO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><del>- vini bianchi o blanc:</del></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><del>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</del></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b></td> </tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Pinot grigio, della zona delimitata all'art. 3, comma 5 <del>6</del> per almeno l'85%. Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	VINO	<del>- vini rossi o rouge:</del>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore	VINO	<del>- vini bianchi o blanc:</del>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>	<del>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</del>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>
VINO												
<del>- vini rossi o rouge:</del>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore												
VINO												
<del>- vini bianchi o blanc:</del>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>												
<del>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</del>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>												

<p>6) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Torrette è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 7. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p>	<p>6) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette</p> <table border="1" data-bbox="805 409 1295 551"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore</td></tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3 comma 6 7. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore				
VINO									
<b>- vini rossi o rouge:</b>									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore									
<p>7) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Enfer d'Arvier è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 8. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.</p>	<p>7) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier</p> <table border="1" data-bbox="805 958 1295 1115"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore</td></tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3 comma 7 8. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%. Possono concorrere per la restante parte le uve, i mosti o i vini di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore				
VINO									
<b>- vini rossi o rouge:</b>									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore									
<p>8) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» Blanc de Morgex et de La Salle è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Prié blanc della zona delimitata all'art. 3, comma 9.</p>	<p>8) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle — anche nella tipologia passito e Flétri</p> <table border="1" data-bbox="805 1496 1295 1948"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini bianchi o blanc:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva</td></tr> <tr><td><b>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</td></tr> <tr><td><b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> </table>	VINO	<b>- vini bianchi o blanc:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva	<b>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle
VINO									
<b>- vini bianchi o blanc:</b>									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva									
<b>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b>									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive									
<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle									

	<p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b></p> <p><u>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</u></p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b></p> <p>- è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Prié blanc della zona delimitata all'art. 3, comma 8 9.</p>																
<p>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 allo schedario viticolo 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.</p>	<p>9) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita da una indicazione di colore rosso o rouge, bianco o blanc <b>anche nella versione spumante, rosato o rosé anche nella versione spumante</b></p> <table border="1" data-bbox="802 891 1294 1615"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><u>- vini bianchi o blanc:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc</td></tr> <tr><td><u>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle )</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva</td></tr> <tr><td><u>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé</td></tr> <tr><td><u>- vini rossi o rouge:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau</td></tr> <tr><td><u>- vini rosati o rosé:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé</td></tr> </table> <p>può essere rivendicata dagli iscritti allo schedario viticolo della 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 oppure da vigneti composti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p>	VINO	<u>- vini bianchi o blanc:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	<u>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle )</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva	<u>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	<u>- vini rossi o rouge:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau	<u>- vini rosati o rosé:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé
VINO																	
<u>- vini bianchi o blanc:</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc																	
<u>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle )</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva																	
<u>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé																	
<u>- vini rossi o rouge:</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau																	
<u>- vini rosati o rosé:</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé																	
<p>10) La denominazione di origine controllata «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste» seguita dalla indicazione di passito o Flétri può essere rivendicata dagli iscritti dagli iscritti allo schedario viticolo di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini passiti provenienti dalle uve a bacca bianca o rosata aventi le caratteristiche</p>	<p>10) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita dalla indicazione passito o Flétri</p> <table border="1" data-bbox="802 1951 1294 1975"> <tr><td>VINO</td></tr> </table>	VINO															
VINO																	

<p>minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.</p>	<p><u>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</u></p> <table border="1" data-bbox="802 376 1294 443"> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri</td> </tr> </table> <p>può essere rivendicata dagli iscritti allo schedario viticolo della denominazione di cui al presente articolo per designare i vini passiti provenienti dalle uve a bacca bianca o rosata aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.</p>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri															
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri																	
	<p>11) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita dalla indicazione 'Clairetz'</p> <table border="1" data-bbox="802 663 1294 768"> <tr> <td>VINO</td> </tr> <tr> <td><u>- vini rossi o rouge:</u></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz</td> </tr> </table> <p>è riservata al vino ottenuto congiuntamente dalle uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Nebbiolo per almeno il 80% e dai vitigni Petit Rouge e/o Cornalin e/o Vuillermin e/o Fumin e/o Neyret per almeno il 10%.</p>	VINO	<u>- vini rossi o rouge:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz													
VINO																	
<u>- vini rossi o rouge:</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz																	
<p><b>Articolo 3</b> <b>(Zone di produzione delle uve)</b></p> <p>1) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" con le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Gamaret e Vuillermin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p>	<p><b>Articolo 3</b> <b>(Zone di produzione delle uve)</b></p> <p>1) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" con le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, <del>Gamaret, Vuillermin, Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit Rouge, Prémotta</del> e le qualificazioni <del>passito, novello, rosso, bianche anche spumante, rosato anche spumante,</del></p> <table border="1" data-bbox="802 1173 1294 1944"> <tr> <td>VINO</td> </tr> <tr> <td><u>- vini bianchi o blanc:</u></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b></td> </tr> <tr> <td><u>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</u></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</td> </tr> </table>	VINO	<u>- vini bianchi o blanc:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b>	<u>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive
VINO																	
<u>- vini bianchi o blanc:</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b>																	
<u>- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</u>																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive																	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive																	



	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive
	<u>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</u>
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva
	<u>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</u>
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé
	<u>- vini rossi o rouge:</u>
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>
	<u>- vini rosati o rosé:</u>
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé
	<u>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</u>
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri
	comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le

<p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise; in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle e Morgex .</p> <p>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 800 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e la Dora di Rhêmes tutto il territorio fino a 900 m.s.l.m.; dalla Dora di Rhêmes al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio fino a 1.000 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier fino al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 800 m. s.l.m.</p> <p>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 St. 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.</p>	<p>caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise; in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle e Morgex .</p> <p><del>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 800 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e la Dora di Rhêmes tutto il territorio fino a 900 m.s.l.m.; dalla Dora di Rhêmes al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio fino a 1.000 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier fino al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 800 m. s.l.m.</del> 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 St. Martin e Carema e, 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 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 1000 m s.l.m.</p>													
<p>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</p>	<p>2) a) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini: <del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin</del></p> <table border="1" data-bbox="802 1303 1295 1803"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><del>- vini bianchi o blanc:</del></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td><del>- vini rossi o rouge:</del></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b></td></tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan,</p>	VINO	<del>- vini bianchi o blanc:</del>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>	<del>- vini rossi o rouge:</del>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>
VINO														
<del>- vini bianchi o blanc:</del>														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>														
<del>- vini rossi o rouge:</del>														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>														
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>														

<p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;</p> <p>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.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata:</p> <p>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 Avise e La Salle tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata fino al confine territoriale di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m.</p> <p>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.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet;</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verres, Challand Saint-Victor, Montjovet.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata:</p> <p>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 St. 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.;</p> <p>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 Prémèta comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;</p>	<p>Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;</p> <p>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.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata:</p> <p>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 Avise e La Salle tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata fino al confine territoriale di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m.</p> <p>b) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini</p> <table border="1" data-bbox="804 945 1295 1088"> <tr> <td>VINO</td> </tr> <tr> <td>- vini rossi o rouge:</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b></td> </tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet;</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verres, Challand Saint-Victor, Montjovet, <b>Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve.</b></p> <p>In particolare la zona è così delimitata:</p> <p>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 St. 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.;</p> <p>c) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini</p> <table border="1" data-bbox="804 1706 1295 1886"> <tr> <td>VINO</td> </tr> <tr> <td>- vini rossi o rouge:</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit Rouge</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prémèta</td> </tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:</p>	VINO	- vini rossi o rouge:	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>	VINO	- vini rossi o rouge:	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit Rouge	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prémèta
VINO										
- vini rossi o rouge:										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>										
VINO										
- vini rossi o rouge:										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit Rouge										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prémèta										

<p>in sinistra orografica della Dora Baltea: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata: in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Saint Vincent e Montjovet e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al comune di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.</p>	<p>in destra orografica della Dora Baltea: Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint- Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise; in sinistra orografica della Dora Baltea: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata: in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Saint Vincent e Montjovet e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al comune di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.</p>					
<p>3) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas comprende i territori collinari dei comuni di Donnas, Pont Saint-Martin, Perloz e Bard, e più precisamente: in destra orografica della Dora Baltea il cono di deiezione del torrente Valbona, nel comune di Donnas. In sinistra orografica della Dora Baltea, a monte della strada statale n° 26, fino ad una altitudine di 700 m.s.l.m</p>	<p>3) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas</p> <table border="1" data-bbox="802 1016 1294 1196"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b></td></tr> </table> <p>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.;</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>
VINO						
<b>- vini rossi o rouge:</b>						
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas						
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore						
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>						
<p>4) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet. In sinistra orografica della Dora Baltea: Arnad, Verrès, Challand-Saint Victor e Montjovet. In particolare la zona è così delimitata: in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Donnas e Hône e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Chatillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m. in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Bard e Arnad e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora alla frazione Champerieux del comune di Montjovet e, proseguendo da tale frazione con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la Statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese tutto il territorio</p>	<p>4) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet</p> <table border="1" data-bbox="802 1532 1294 1688"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore</td></tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende <del>parte de</del> il 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 Chatillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore	
VINO						
<b>- vini rossi o rouge:</b>						
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet						
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore						

<p>compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.</p>	<p style="text-align: center;">s.l.m.</p> <p>in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Bard e Arnad e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora alla frazione Champerieux del comune di Montjovet e, proseguendo da tale frazione con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la Statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.</p>										
<p>5) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave e Chambave Moscato o Chambave Muscat comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>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.</p> <p>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 Champerieux del comune di Montjovet e proseguendo da tale frazione, con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese 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.</p>	<p>5) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave e Chambave Moscato o Chambave Muscat</p> <table border="1" data-bbox="802 640 1295 1106"> <tr><td style="text-align: center;">VINO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><u>- vini bianchi o blanc:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><u>- vini rossi o rouge:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore</td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><u>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b></td></tr> </table> <p>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.</p> <p>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 Champerieux del comune di Montjovet e proseguendo da tale frazione, con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese 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</p>	VINO	<u>- vini bianchi o blanc:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>	<u>- vini rossi o rouge:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore	<u>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>
VINO											
<u>- vini bianchi o blanc:</u>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>											
<u>- vini rossi o rouge:</u>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore											
<u>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</u>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>											
<p>6) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus e Nus Malvoisie comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.</p> <p>Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica: Fénis. in sinistra orografica: Nus, Quart, Saint Christophe e Aosta.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata: in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Fénis e Saint Marcel tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 650 m s.l.m. in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Aosta e Sarre tutto</p>	<p>6) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus e Nus Malvoisie</p> <table border="1" data-bbox="802 1653 1295 1917"> <tr><td style="text-align: center;">VINO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><u>- vini bianchi o blanc:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><u>- vini rossi o rouge:</u></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore</td></tr> </table>	VINO	<u>- vini bianchi o blanc:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>	<u>- vini rossi o rouge:</u>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore			
VINO											
<u>- vini bianchi o blanc:</u>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>											
<u>- vini rossi o rouge:</u>											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus											
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore											

<p>il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m</p>	<table border="1" data-bbox="805 302 1295 472"> <tr> <td>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b></td> </tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende <del>parte del</del> il territorio dei seguenti comuni: in destra orografica: Fénis. in sinistra orografica: Nus, Quart, Saint Christophe e Aosta. <del>In particolare la zona è così delimitata:</del> <del>in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Fénis e Saint Mareel tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 650 -</del> <del>in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Aosta e Sarre tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m.</del></p>	- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>	
- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);					
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri					
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>					
<p>7) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni: in destra orografica della Dora Baltea: Charvensod, Gressan, 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.</p>	<p>7) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette</p> <table border="1" data-bbox="805 922 1295 1066"> <tr> <td>VINO</td> </tr> <tr> <td>- vini rossi o rouge;</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore</td> </tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende <del>parte del</del> il 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. <del>In particolare la zona è così delimitata:</del> <del>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 -</del> <del>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.</del></p>	VINO	- vini rossi o rouge;	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore
VINO					
- vini rossi o rouge;					
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette					
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore					
<p>8) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier comprende parte del territorio collinare del comune di Arvier e più precisamente: in destra orografica della Dora Baltea: comprende le località "Monbet" e "Bouse" confinanti a nord e ad ovest con il torrente Dora di Valgrisenche e la Dora Baltea, ad est e sud con la vecchia statale n. 26 e con il ponte sulla Dora di Valgrisenche e la località Sorprier 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 St. Nicolas, ad ovest con quello di Avise ed a sud con il corso della Dora Baltea;</p>	<p>8) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier</p> <table border="1" data-bbox="805 1639 1295 1796"> <tr> <td>VINO</td> </tr> <tr> <td>- vini rossi o rouge;</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore</td> </tr> </table> <p>comprende <del>parte del</del> il territorio collinare del comune di Arvier e <del>più precisamente:</del> <del>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 Sorprier</del></p>	VINO	- vini rossi o rouge;	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore
VINO					
- vini rossi o rouge;					
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier					
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore					



	<p>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 St. Nicolas, ad ovest con quello di Avise ed a sud con il corso della Dora Baltea;</p>											
<p>9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende parte del territorio dei comuni di Morgex e di La Salle.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata: in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.300 m s.l.m.</p>	<p>9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle – <b>compresa la tipologia passito o Flétri</b> –</p> <table border="1" data-bbox="802 593 1295 1196"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini bianchi o blanc:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</td></tr> <tr><td><b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b></td></tr> <tr><td><b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle <b>Flétri</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle <b>Flétri Riserva</b></td></tr> </table> <p>comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende <del>parte del</del> in sinistra in sinistra orografica della Dora Baltea il territorio dei comuni di Morgex e di La Salle.</p> <p>In particolare la zona è così delimitata: in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.300 m.s.l.m..</p>	VINO	<b>- vini bianchi o blanc:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>	<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle <b>Flétri</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle <b>Flétri Riserva</b>
VINO												
<b>- vini bianchi o blanc:</b>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive												
<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>												
<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle <b>Flétri</b>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle <b>Flétri Riserva</b>												
	<p>10) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" per la tipologia Clairetz</p> <table border="1" data-bbox="802 1601 1295 1711"> <tr><td>VINO</td></tr> <tr><td><b>- vini rossi o rouge:</b></td></tr> <tr><td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz</td></tr> </table> <p>comprende in sinistra orografica i comuni di Montjovet, Saint Vincent, Chatillon, Saint Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint Christophe, Aosta, Sarre, Saint Pierre e Villeneuve.</p>	VINO	<b>- vini rossi o rouge:</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz								
VINO												
<b>- vini rossi o rouge:</b>												
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz												
<p><b>Articolo 4</b> <b>(Norme per la viticoltura)</b></p> <p>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</p>	<p><b>Articolo 4</b> <b>(Norme per la viticoltura)</b></p> <p>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</p>											

<p>cui all'art. 3 e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>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.</p> <p>Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>E' 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:</p>	<p>all'art. 3 e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>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.</p> <p>Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.</p> <p>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:</p>																																																																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/ha (t)</th> <th>hl/ha</th> <th>Titolo alc.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau</td> <td>11</td> <td>77</td> <td>9,00%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay</td> <td>12</td> <td>84</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>11,00%</td> </tr> <tr> <td>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay</td> <td>11</td> <td>77</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>11,00%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine</td> <td>12</td> <td>84</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Comalin"</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/ha (t)	hl/ha	Titolo alc.	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	11	77	9,00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	84	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	70	11,00%	Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	77	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	70	11,00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	84	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Comalin"	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	70	10,50%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/ha (t)</th> <th>hl/ha</th> <th>Titolo Alc.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o Vallée d'Aoste Müller Thurgau</td> <td>11</td> <td>77</td> <td>9,00%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay</td> <td>12</td> <td>84</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>11,00%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay</td> <td>11</td> <td>77</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>11,00%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine</td> <td>12</td> <td>84</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Comalin"</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge"</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,50%</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/ha (t)	hl/ha	Titolo Alc.	"Valle d'Aosta" o Vallée d'Aoste Müller Thurgau	11	77	9,00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	84	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	70	11,00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	77	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	70	11,00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	84	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Comalin"	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	70	10,50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge"	10	70	10,50%
Vini	Resa uva/ha (t)	hl/ha	Titolo alc.																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	11	77	9,00%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	84	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	70	11,00%																																																																																																																										
Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	77	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	70	11,00%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	84	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Comalin"	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	70	10,50%																																																																																																																										
Vini	Resa uva/ha (t)	hl/ha	Titolo Alc.																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o Vallée d'Aoste Müller Thurgau	11	77	9,00%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	84	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	70	11,00%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	77	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	70	11,00%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	84	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Comalin"	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	70	10,50%																																																																																																																										
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge"	10	70	10,50%																																																																																																																										

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge" 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prémotta 10 70 10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prémotta 10 70 10.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" "Gamaret 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" "Gamaret 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta Vuillermin" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta Vuillermin" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri" 10 40 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri" 10 40 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri 10 40 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri 10 40 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri 10 40 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri 10 40 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas 7,5 52,5 11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas 7,5 52,5 11.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet" 8 56 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet" 8 56 10.50	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" "Chambave 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" "Chambave 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie 8 56 11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie 8 56 11.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette 10 70 10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette 10 70 10.50%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" "Enfer d'Arvier 9 63 11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" "Enfer d'Arvier 9 63 11.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle" 9 63 9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle" 9 63 9.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blane 12 84 9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o Blanc 12 84 9.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste, rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau, 12 84 10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau 12 84 10.00%	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri 10 40 10,50%
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri 8 32 11,00%

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri 10                      40                      10.50%		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri 8                              32                              11.00%		
	VINO	RESA UVA t/ha
		Titolo Alcolomet rico vol. min. naturale %
	- vini bianchi o blanc:	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	12	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	11	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	10	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	10	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>	10	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b>	11	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>	12	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>	10	9,00%
	- vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	11	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	11	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	12	10,50%

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	10	9,00%
<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	12	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	12	10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva	12	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva	12	10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	10	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva	10	9,00%
<b>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	12	9,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	12	10,00%
<b>- vini rossi o rouge</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge	12	10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau	12	10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz	8	12,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prématta	10	10,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	8	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arad- Montjojet	8	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"	10	10,50%

Torrette		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	9	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore	8	12,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore	8	12,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore	10	12,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore	10	12,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore	10	12,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore	9	12,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>	10	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>	8	11,00%
<b>- vini rosati o rosé:</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	12	10,00%
<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	10	11,00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>	10	10,50%



<p>Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.</p> <p>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".</p> <p>Oltre detto limite decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.</p> <p>La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con proprio decreto del Presidente della Regione da emanarsi annualmente nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e sentite le organizzazioni dei produttori può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.</p>	<table border="1"> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b></td> <td><b>10</b></td> <td><b>11,00%</b></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b></td> <td><b>10</b></td> <td><b>10,50%</b></td> </tr> </table>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>	<b>10</b>	<b>11,00%</b>	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b>	<b>10</b>	<b>10,50%</b>	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>	<b>10</b>	<b>11,00%</b>						
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b>	<b>10</b>	<b>10,50%</b>						
<p><b>Articolo 5 (Norme per la vinificazione)</b></p> <p>1) La vinificazione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir può essere effettuata anche in bianco.</p> <p>2) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni a bacca di colore rosso idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta previsti nel corrispondente schedario viticolo delle zone di produzione di cui all'art. 3 e deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 30% delle uve.</p> <p>3) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot Bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer accompagnata dalla menzione vendemmia tardiva o vendange tardive è riservata ai vini ottenuti da uve sottoposte a</p>	<p><b>Articolo 5 (Norme per la vinificazione)</b></p> <p>1) La vinificazione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir può essere effettuata anche in bianco.</p> <p>2) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni a bacca di colore rosso idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta previsti nel corrispondente schedario viticolo delle zone di produzione di cui all'art. 3 e deve essere ottenuta con macerazione carbonica di <del>almeno il 30% delle uve</del> <b>delle uve secondo la vigente normativa.</b></p> <p>3) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot Bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer accompagnata dalla menzione vendemmia tardiva o vendange tardive è riservata ai vini ottenuti da uve sottoposte a parziale</p>	<p>Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.</p> <p>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".</p> <p>Oltre detto limite decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.</p> <p>La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con proprio decreto del Presidente della Regione da emanarsi annualmente nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e sentite le organizzazioni dei produttori può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.</p>						

<p>parziale appassimento naturale sulla vite. Ferre 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 60 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.</p>	<p>appassimento naturale sulla vite. Ferre 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 60 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, <b>così come non sono ammesse le pratiche di osmosi inversa e crioconcentrazione.</b></p>
<p>4) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o Nus Malvoisie flétri, Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri, Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri, Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri, Passito o Flétri è riservata ai vini derivanti da uve selezionate e sottoposte ad appassimento dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati e/o a ventilazione forzata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.  Per la produzione di detti vini non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.  Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.</p>	<p>4) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o Nus Malvoisie flétri, Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri, <b>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle" Passito o Flétri</b>, Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri, Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri, <b>Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri</b>, Passito o Flétri è riservata ai vini derivanti da uve selezionate e sottoposte ad appassimento dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati e/o a ventilazione forzata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al <del>26%</del> <b>29%</b>. Per la produzione di detti vini non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati, <b>così come non sono ammesse le pratiche di osmosi inversa e crioconcentrazione.</b> Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.</p>
<p>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.</p>	<p>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 naturale minimo <del>complessivo almeno di un grado alcolico</del> <b>superiore di almeno 1,5 gradi rispetto</b> a quello previsto dal precedente art. 4 e siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno <del>un grado alcolico</del> <b>di 1,5 gradi alcolici superiori</b> a quello previsto dal seguente art. 6, qualora abbiano superato il periodo minimo di invecchiamento previsto dal presente articolo.</p>
	<p>6) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita dalle menzioni geografiche indicate all'art. 1 del presente disciplinare e/o dalle indicazioni di vitigno qui elencate: Chambave Moscato o Chambave Muscat, Chambave Moscato Passito, Chambave Muscat Flétri, Nus Malvoisie, Nus malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri, Blanc de Morgex et de La Salle passito o Flétri, Fumin, Pinot Noir, Nebbiolo, Cornalin, Merlot, Petite Arvine, Chardonnay, Syrah, Pinot Grigio o Pinot Gris, Petit Rouge e Vuillermin può essere accompagnata dalla <u>menzione</u> riserva o réserve qualora i vini abbiano superato un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi. La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita dalle menzioni geografiche "Donnas" può essere accompagnata dalla menzione riserva o réserve qualora abbia superato un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a mesi 36 di cui 10 trascorsi in legno.</p>
<p>La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée</p>	<p>7) a) La denominazione "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc ed il "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé possono essere spumantizzati sia con il Metodo Classico o Méthode traditionnelle che ottenuti per rifermentazione in autoclave (Metodo Martinotti/Charmat). Nella tipologia Metodo Classico, qualora i vini abbiano raggiunto un invecchiamento minimo di 36 mesi possono fregiarsi della menzione Riserva o Reserve.  b) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée</p>

<p>d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o 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.</p> <p>La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.</p> <p>La produzione dello spumante "Vallée d'Aoste" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "sec", "demi-sec" e "pas dosé" con l'indicazione del tenore zuccherino.</p>	<p>d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o 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.</p> <p>La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.</p> <p><del>La produzione dello spumante "Vallée d'Aoste" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "sec", "demi-sec" e "pas dosé" con l'indicazione del tenore zuccherino.</del></p> <p><b>A fronte di un invecchiamento minimo di 36 mesi il vino Blanc de Morgex può fregiarsi della menzione Riserva o Reserve.</b></p>
<p>7) Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere le seguenti:</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin 70%</p> <p>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prématta 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret 70%</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin 70%</p>	<p>7.8) Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere le seguenti:</p> <p><del>VINI TIPOLOGIA RESA UVA/HA</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay 70%</del></p> <hr/> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin 70%</del></p> <p><del>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prématta 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer 70%</del></p> <p><del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret 70%</del></p>

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri 40%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri 40%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Flétri 40%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri 40%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Flétri 40%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri 40%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri 40%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri 40%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri 40%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri 40%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette 70%</del>																								
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle 70%	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier 70%</del>																								
	<del>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle 70%</del>																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>VINO</th> <th>RESA UVA/VINO %</th> <th>PRODUZIONE MASSIMA VINO (hl/ha)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>- vini bianchi o blanc:</b></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc</td> <td>70</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau</td> <td>70</td> <td>77</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</td> <td>70</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</td> <td>70</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</td> <td>70</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay</td> <td>70</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table>	VINO	RESA UVA/VINO %	PRODUZIONE MASSIMA VINO (hl/ha)	<b>- vini bianchi o blanc:</b>			"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	70	84	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	70	77	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	70	70	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	70	70	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	70	70	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	70	77
VINO	RESA UVA/VINO %	PRODUZIONE MASSIMA VINO (hl/ha)																							
<b>- vini bianchi o blanc:</b>																									
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	70	84																							
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	70	77																							
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	70	70																							
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	70	70																							
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	70	70																							
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	70	77																							

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b>	70	77
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>	70	70
<b>-Vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	66
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	60
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	60
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	66
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	72
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	60

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	60
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	60	60
<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva	70	70
<b>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	70	84
<b>- vini rossi o rouge:</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz	70	56
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	70	84
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	70	70

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prèmetta	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	70	56
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	70	56
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	70	63
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore	70	56
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore	70	56
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore	70	63
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>	70	70
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>	70	56
<b>- vini rosati o rosé:</b>		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	70	84



- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>	40	40
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b>	40	40
<p>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".</p> <p>Oltre detti limiti decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.</p>		

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.

<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>Mesi di affinamento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérieur</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per tutti i vini aventi tipologia di vendemmia tardiva o vendange tardive il periodo di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre della vendemmia è di 6 mesi. Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" possono essere immesse sul mercato a partire dal 1°</p>	Vino	Mesi di affinamento	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur	30	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérieur	12	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur	8	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur	8	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur	8	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur	8	<p>§ 9) 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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>Mesi di Affinamento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérieur</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per tutti i vini aventi tipologia di vendemmia tardiva o vendange tardive il periodo di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre della vendemmia è di 6 mesi. Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. "Valle d'Aosta" o</p>	Vino	Mesi di Affinamento	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur	30	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérieur	12	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur	8	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur	8	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur	8	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	5	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur	8
Vino	Mesi di affinamento																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur	30																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérieur	12																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur	8																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur	8																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur	8																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur	8																																																																																																
Vino	Mesi di Affinamento																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur	30																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérieur	12																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur	8																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur	8																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur	8																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	5																																																																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur	8																																																																																																

<p>dicembre dell'anno della vendemmia. A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas, deve essere di almeno 24 mesi di cui almeno 10 in botti di legno. A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" Donnas accompagnato dalla menzione superiore o supérieur deve essere di almeno 30 mesi di cui almeno 12 in botti di legno.</p>	<p>"Vallée d'Aoste" possono essere immesse sul mercato a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia. A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas, deve essere di almeno 24 mesi di cui almeno 10 in botti di legno. A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" Donnas accompagnato dalla menzione superiore o supérieur deve essere di almeno 30 mesi di cui almeno 12 in botti di legno.</p>																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>mesi di invecchiamento</th> <th>Di cui in legno</th> <th>decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>- vini bianchi o blanc:</b></td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat</td> <td>0</td> <td></td> <td>Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione</td> </tr> </tbody> </table>		mesi di invecchiamento	Di cui in legno	decorrenza	<b>- vini bianchi o blanc:</b>				"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione
	mesi di invecchiamento	Di cui in legno	decorrenza																																													
<b>- vini bianchi o blanc:</b>																																																
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Bianco o Blanc	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve																																													
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione																																													

			delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
<b>-vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b>			
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione

	Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive			delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive	6		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	<b>vini spumanti o mousseux (metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b>			
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	12	di cui permanenza a su lieviti di almeno 9 mesi	Dal momento dell'imbottigliamento (tiraggio)
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	12	di cui permanenza a su lieviti di almeno 9 mesi	Dal momento dell'imbottigliamento (tiraggio)
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc riserva	36	di cui permanenza a su lieviti di almeno 9 mesi	Dal momento dell'imbottigliamento (tiraggio)
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé riserva	36	di cui permanenza a su lieviti di almeno 9 mesi	Dal momento dell'imbottigliamento (tiraggio)
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	12	di cui permanenza a su lieviti di almeno 9 mesi	Dal momento dell'imbottigliamento (tiraggio)
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva	36	di cui permanenza a su lieviti di almeno 36 mesi	Dal momento dell'imbottigliamento (tiraggio)
	<b>vini spumanti o mousseux (metodo Martinotti o Charmat)</b>			
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc			
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé			
	<b>- vini rossi o rouge:</b>			
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Rosso o Rouge	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau			
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz	36	18	Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	3		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve

	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24	10	Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
	"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di

			produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	5		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas superiore	30	12	Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore	12		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave superiore	8		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore	8		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore	8		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore	8		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di



			produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas <b>Riserva</b>	36	10	Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
<b>- vini rosati o rosé</b>			
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé	0		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
<b>- vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b>			
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio Passito o Pinot Gris Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri	11		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Passito o Blanc de Morgex et de La Salle Flétri <b>Riserva</b>	24		Dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve
9) La produzione di varie tipologie da un stesso vigneto è consentita purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal	9-10) La produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto è consentita purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente		

<p>presente disciplinare, sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.</p>	<p>disciplinare, sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.</p>
<p>10) Le operazioni di vinificazione e di eventuale affinamento obbligatorio della denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere effettuate nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3. Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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.</p>	<p><del>10 11)</del> 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 del territorio della regione Valle d'Aosta. Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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.</p> <p>Tuttavia le operazioni di elaborazione a vino spumante della denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" ottenuto mediante autoclave (metodo Martinotti-Charmat) potranno avvenire anche all'interno del territorio della regione Piemonte.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)</b></p> <p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau:</i> colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli; odore: intenso, gradevole, aromatico; sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay :</i> colore: rosso rubino vivo; odore: fruttato, intenso, caratteristico; sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso):</i> colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso; odore: fruttato, persistente; sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris:</i> colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati; odore: profumo caratteristico molto intenso; sapore: gradevole, armonico, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco Pinot blanc:</i> 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 non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay:</i> colore: giallo paglierino;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)</b></p> <p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p style="text-align: center;"><b>-vini bianchi o blanc</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc:</i> colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati; odore: fresco, gradevole, caratteristico; sapore: fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau:</i> colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli; odore: intenso, gradevole, aromatico; sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris:</i> <del>colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;</del> colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, o rosato o ramato; odore: profumo caratteristico molto intenso; sapore: gradevole, armonico, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: <del>4,5</del> 4 g/l estratto non riduttore minimo: <del>17</del> 16,5 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot noir (vinificazione in bianco):</i> colore: paglierino intenso o leggermente rosato; odore: fruttato, persistente; sapore: armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco Pinot blanc:</i> 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 non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay:</i> colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato, caratteristico;</p>

<p>odore: intenso, fruttato, caratteristico; sapore: sapido, pieno, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet:</i> 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 non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine:</i> 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 non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot:</i> colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, caratteristico, leggermente erbaceo; sapore: austero, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin:</i> colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; odore: caratteristico di spezie; sapore: austero con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah:</i> colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico di spezie; sapore: armonico, con sensazioni speziate; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin:</i> colore: rosso rubino; odore: intenso, caratteristico; sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo:</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: fine, caratteristico; sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge:</i> colore: rosso rubino; odore: di rosa selvatica, caratteristico; sapore: vellutato, mediamente corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>	<p>sapore: sapido, pieno, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine:</i> 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 non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain:</i> colore: giallo paglierino; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: fine, delicato, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer:</i> colore: giallo paglierino dorato; odore: leggermente aromatico fino a intenso con sensazioni di rosa; sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave" Moscato o Muscat:</i> colore: giallo paglierino; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: fine, delicato, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie:</i> <b>colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, o rosato o ramato;</b> odore: caratteristico, molto intenso; sapore: gradevole, armonico, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: <del>17</del> 16,5 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle:</i> colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna; sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave" Moscato o Muscat Riserva</i> colore: giallo paglierino <b>con riflessi dorati;</b> odore: intenso, caratteristico di moscato, <b>con note erbacee o di frutta bianca;</b> sapore: fine, delicato, aromatico, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Riserva</i> <b>colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, o rosato o ramato;</b> odore: caratteristico, <b>con note evolute da invecchiamento;</b> sapore: gradevole, armonico, equilibrato, <b>persistente;</b> titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;</p>
---	--

<p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prémessa:</i> colore: cerasuolo con riflessi rosati; odore: fine, intenso, caratteristico; sapore: leggermente tannico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain:</i> colore: giallo paglierino; odore: intenso, caratteristico di moscato ; sapore: fine, delicato, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer:</i> colore: giallo paglierino dorato; odore: leggermente aromatico fino a intenso con sensazioni di rosa; sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret:</i> colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, fine leggermente speziato; sapore: asciutto, tannico, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin</i> colore: rosso con riflessi violacei; odore: vinoso, intenso; sapore: pieno, asciutto di buona tannicità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas:</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: fine, caratteristico, speziato; sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet:</i> colore: rosso rubino con riflessi granata; odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato; sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave:</i> colore: rosso rubino; odore: caratteristico, con l'affinamento tendente al profumo di viola; sapore: sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave" Moscato o Muscat:</i> colore: giallo paglierino; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: fine, delicato, aromatico;</p>	<p>acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: <del>17</del> 16,5 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay Riserva</i> colore: giallo paglierino intenso; odore: intenso, fruttato o con sentori terziari da invecchiamento, caratteristico; sapore: sapido, <b>strutturato con note evolute</b>, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine Riserva</i> colore: <b>giallo da verdognolo a paglierino intenso</b>; odore: fine, fruttato, elegante; sapore: armonico, <b>strutturato</b>, sapido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris Riserva</i> <del>colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;</del> colore: <b>dal giallo paglierino al giallo dorato, o rosato o ramato</b>; odore: profumo caratteristico molto intenso, <b>con note evolute dovute all'invecchiamento</b>; sapore: gradevole, armonico, equilibrato, <b>persistente</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: <del>4,5</del> 4 g/l estratto non riduttore minimo: <del>17</del> 16,5 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle Riserva</i> colore: giallo paglierino; odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna, <b>con note evolute da invecchiamento</b>; sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>-vini Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive:</i> colore: giallo dorato; odore: gradevole, delicato, caratteristico; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle di cui almeno il 9 % in alcool svolto; 13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau di cui <b>almeno il <del>10</del> 9 %</b> in alcool svolto ; 15% per le altre denominazioni di cui almeno il <b><del>12</del> 9 %</b> in alcool svolto.</p> <p>In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare un lieve sentore di legno.</p> <p><b>-vini spumanti o mousseux (Metodo Classico o Méthode Traditionelle)</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Spumante o Mousseux bianco o blanc Metodo Classico o Méthode Traditionelle</i> spuma: fine e persistente; colore: <b>giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi</b></p>
--	--

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus :</i> colore: rosso intenso con riflessi granata ; odore: vinoso, intenso, persistente; sapore: vellutato, leggermente erbaceo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie:</i> colore: giallo dorato con riflessi ambrati; odore: caratteristico, molto intenso; sapore: gradevole, armonico, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette:</i> colore: rosso rubino; odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi; sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier:</i> colore: rosso granata piuttosto intenso; odore: delicato con bouquet caratteristico; sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle:</i> colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna; sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc:</i> colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati; odore: fresco, gradevole, caratteristico; sapore: fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosso e rosato o rouge et rosé:</i> colore: rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinificazione; odore: vinoso, fresco, caratteristico; sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo per il rosato: 16 g/l estratto non riduttore minimo per il rosso : 18 g/l</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot noir (vinificazione in bianco):</i> colore: paglierino intenso o leggermente rosato; odore: fruttato, persistente; sapore: armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4 g/l;</p>	<p>verdolini, ramati o dorati; odore: fine e gentile, ampio e composito, con delicato sentore di lievito più evidente nella menzione riserva o reserve; sapore: sapido, fresco, armonico, da pas dosé a brut. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Spumante o Mousseux rosato o rosé Metodo Classico o Méthode Traditionelle</i> spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fine e gentile, ampio e composito, con delicato sentore di lievito più evidente nella menzione riserva o reserve; sapore: sapido, fresco, armonico, da pas dosé a brut titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Spumante o Mousseux bianco o blanc Metodo Classico o Méthode Traditionelle Riserva</i> spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini, ramati o dorati; odore: fine e gentile, ampio e composito, con marcati sentori di lievito da invecchiamento; sapore: sapido, fresco, armonico, da pas dosé a brut. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Spumante o Mousseux rosato o rosé Metodo Classico o Méthode Traditionelle Riserva</i> spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fine e gentile, ampio e composito, con marcati sentori di lievito da invecchiamento; sapore: sapido, fresco, armonico, da pas dosé a brut titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux :</i> spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico; odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito; sapore: tipico, armonico, pieno da pas dosé a demi-sec. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux Riserva</i> spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli o dorati; odore: caratteristico, con sentori di lievito e frutta matura derivati da invecchiamento; sapore: tipico, armonico, pieno da pas dosé a demi-sec. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>Vini spumanti o mousseux (Metodo Martinotti o Charmat)</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Spumante o Mousseux bianco o blanc:</i> spuma: fine e persistente;</p>
--	--

<p>estratto non riduttore minimo: 17 g/l</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau:</i> 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 non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Muscat flétri:</i> colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol di cui almeno il 13 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o flétri:</i> colore: giallo ramato intenso; odore: gradevole, intenso; sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 14 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri</i> colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewüztraminer flétri:</i> colore: dorato con riflessi rosati; odore: fine intenso aromatico con sensazioni di rosa ;; sapore: dolce, caldo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p>	<p>colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi ramati o dorati odore: caratteristico, gradevole, sapore: gradevole, intenso, da pas dosé a dolce. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Spumante o Mousseux rosato o rosé:</i> spuma: fine e persistente; colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue odore: caratteristico, delicato sapore: sapido, fresco, armonico, elegante, da pas dosé a dolce. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p><b>vini rossi o rouge</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosso <del>e rosato</del> o rouge <del>et rosé:</del></i> colore: rosso rubino <del>o rosato a seconda del tipo di vinificazione;</del> odore: vinoso, fresco, caratteristico; sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo per il rosato: 16 g/l estratto non riduttore minimo per il rosso: 18 g/l</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau:</i> 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 non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Clairetz:</i> colore: rosso granato con riflessi rubino; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo, pieno ed armonico con finale tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay :</i> colore: rosso rubino vivo; odore: fruttato, intenso, caratteristico; sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso):</i> colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso; odore: fruttato, persistente; sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet:</i> 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 non riduttore minimo: 18 g/l.</p>
---	--



<p><i>Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri:</i> colore: dorato o ramato a seconda del vitigno prevalente; odore: fine intenso leggermente aromatico; sapore: dolce, caldo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux :</i> spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico; odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito; sapore: tipico, armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p>	<p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot:</i> colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, caratteristico, leggermente erbaceo; sapore: austero, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin:</i> colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; odore: caratteristico di spezie; sapore: austero con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah:</i> colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico di spezie; sapore: armonico, con sensazioni speziate; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin:</i> colore: rosso rubino; odore: intenso, caratteristico; sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo:</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: fine, caratteristico; sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge:</i> colore: rosso rubino; odore: di rosa selvatica, caratteristico; sapore: vellutato, mediamente corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prématta:</i> colore: cerasuolo con riflessi rosati; odore: fine, intenso, caratteristico; sapore: leggermente tannico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret:</i> colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, fine leggermente speziato; sapore: asciutto, tannico, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin</i> colore: rosso con riflessi violacei; odore: vinoso, intenso; sapore: pieno, asciutto di buona tannicità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;</p>
---	---



<p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive :</i> colore: giallo dorato; odore: gradevole, delicato, caratteristico; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle di cui almeno il 9 % in alcool svolto ; 13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau di cui almeno il 10 % in alcool svolto ; 15% per le altre denominazioni di cui almeno il 12 % in alcool svolto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare un lieve sentore di legno.</p>	<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas:</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: fine, caratteristico, speziato; sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet:</i> colore: rosso rubino con riflessi granata; odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato; sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave:</i> colore: rosso rubino; odore: caratteristico, con l'affinamento tendente al profumo di viola; sapore: sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus:</i> colore: rosso intenso con riflessi granata; odore: vinoso, intenso, persistente; sapore: vellutato, leggermente erbaceo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette:</i> colore: rosso rubino; odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi; sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier:</i> colore: rosso granata piuttosto intenso; odore: delicato con bouquet caratteristico; sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas Superiore</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: fine, caratteristico, speziato; sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet Superiore</i> colore: rosso rubino con riflessi granata; odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato; sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>
---	--

	<p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Superiore</i> colore: rosso rubino; odore: caratteristico, con l'affinamento tendente al profumo di viola; sapore: sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Superiore</i> colore: rosso intenso con riflessi granata; odore: vinoso, intenso, persistente; sapore: vellutato, leggermente erbaceo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette Superiore</i> colore: rosso rubino; odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente a mandorlarsi; sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier Superiore</i> colore: rosso granata piuttosto intenso; odore: delicato con bouquet caratteristico; sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir Riserva</i> colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso; odore: <b>intenso, persistente, speziato</b>; sapore: <b>tannico, corposo, complesso</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot Riserva</i> colore: rosso rubino intenso; odore: <b>intenso, persistente, con note terziarie</b>; sapore: <b>intenso, strutturato, complesso</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin Riserva</i> colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; odore: <b>intenso, persistente, con note speziate</b>; sapore: <b>complesso, corposo, con fondo amarognolo</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah Riserva</i> colore: rosso rubino intenso; odore: <b>intenso, fruttato, con note speziate o di frutta matura, persistente</b>; sapore: <b>intenso, corposo, retrofattivo speziato</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin Riserva</i> colore: rosso rubino; odore: <b>intenso, persistente, caratteristico</b>;</p>
--	--

	<p>sapore: armonico, <b>tannico e corposo</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo Riserva</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: <b>intenso, etereo, persistente</b>; sapore: <b>tannico, corposo, strutturato</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge Riserva</i> colore: rosso rubino <b>intenso</b>; odore: <b>fruttato, persistente, speziato o con note terziarie da invecchiamento</b>; sapore: <b>secco, rotondo, etereo</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin Riserva</i> colore: rosso con riflessi violacei; odore: vinoso, intenso, <b>con note terziarie evolute</b>; sapore: <b>corposo con buona tannicità</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas Riserva</i> colore: rosso rubino con riflessi granati; odore: <b>intenso, persistente</b>; sapore: <b>tannico, corposo, strutturato</b> con fondo gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><b>vini rosati o rosè:</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosato o rosé:</i> colore: <del>rosso rubino</del> rosato <b>a seconda del tipo di vinificazione</b>; odore: vinoso, fresco, caratteristico; sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo per il rosato: 16 g/l estratto non riduttore minimo per il rosso: 18 g/l</p> <p><b>vini passiti (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature):</b></p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri:</i> colore: dorato o ramato a seconda del vitigno prevalente; odore: fine intenso leggermente aromatico; sapore: dolce, caldo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> <b>17% vol., di cui almeno il <del>13</del> 11% vol. svolto</b>; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Muscat flétri:</i> colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;</p>
--	--

	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> 17,5 % vol di cui almeno il <del>13</del> 11 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o flétri: <del>colore: giallo ramato intenso;</del> colore: dal giallo ramato intenso al rosato, talvolta con tonalità ambrate; odore: gradevole, intenso; sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> 17,5 % vol., di cui almeno il <del>14</del> 11% vol. svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, caratteristico di moscato; sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> 17,5 % vol., di cui almeno il <del>13</del> 11% vol. svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewüztraminer flétri: colore: dorato con riflessi rosati; odore: fine intenso aromatico con sensazioni di rosa; sapore: dolce, caldo;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> 17,5 % vol., di cui almeno il <del>13</del> 11 % vol. svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot Grigio passito o Pinot Gris flétri: colore: dal giallo ramato intenso al rosato, talvolta con tonalità ambrate; odore: gradevole, intenso; sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,5 % vol., di cui almeno il 11% vol. svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle passito o Flétri: colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, caratteristico; sapore: dolce, aromatico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,5 % vol di cui almeno il 11 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Muscat flétri Riserva colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, con note di frutta disidratata; sapore: dolce, aromatico, persistente;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> 17,5 % vol di cui almeno il <del>13</del> 11 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o flétri Riserva <del>colore: giallo ramato intenso;</del></p>
--	--

	<p>colore: dal giallo ramato intenso al rosato, talvolta con tonalità ambrate; odore: gradevole, intenso; sapore: dolce, caldo, <b>persistente</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: <del>16,5</del> <b>17,5 % vol., di cui almeno il 11% vol. svolto</b>; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p><i>"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle passito o Flétri Riserva</i> colore: giallo oro tendente all'ambrato; odore: intenso, caratteristico; sapore: dolce, <b>persistente con retrogusto fruttato</b>; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,5 % vol di cui almeno il 11 % vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 7</b> <b>(Designazione, presentazione e confezionamento)</b></p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Muscat, Nus Malvoisie, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer ottenuti con parziale appassimento delle uve, debbono essere designati con la precisazione concernente il tipo di prodotto utilizzando la locuzione "passito" o "flétri".</p> <p>In sede di designazione le menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione devono figurare in etichetta sia in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" sia nello stesso campo visivo della denominazione succitata.</p> <p>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</p> <p>Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare ad eccezione della tipologia spumante. E' consentito utilizzare le menzioni geografiche aggiuntive di cui all'articolo 1.</p> <p>Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste è ammessa la menzione "vigna" o "vigne" o "clos" o "coteau" seguito da un toponimo purchè il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 7</b> <b>Etichettatura</b> <b>(Designazione, presentazione e confezionamento)</b></p> <p>1) I vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Muscat, Nus Malvoisie, <b>Blanc de Morgex et de La Salle</b>, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, <b>Pinot Grigio o Pinot Gris</b> ottenuti con parziale appassimento delle uve, debbono essere designati con la precisazione concernente il tipo di prodotto utilizzando la locuzione "passito" o "flétri".</p> <p>In sede di designazione le menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione <del>devono figurare in etichetta sia in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" sia nello stesso campo visivo della denominazione succitata</del> <b>possono figurare in etichetta in caratteri diversi, ma di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"</b>.</p> <p>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.</p> <p>2) L'annata di produzione delle uve per i vini della denominazione d'origine "Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste" è obbligatoria. E' altresì obbligatorio riportare in designazione il millesimo della raccolta delle uve per la tipologia "Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste" Doc Spumante o musseaux ottenuto con Metodo Classico o Méthode Traditionelle qualora presenti i requisiti per fregiarsi della menzione riserva o réserve (comma 7 art. 5).</p> <p>E' consentito indicare nell'ambito descrittivo dell'etichetta l'unità amministrativa dell'azienda vitivinicola o dei vigneti, al fine di chiarire al consumatore finale la collocazione territoriale nell'ambito della Regione Valle d'Aosta.</p> <p><del>Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare ad eccezione della tipologia spumante. E' consentito utilizzare le menzioni geografiche aggiuntive di cui all'articolo 1.</del></p> <p>Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste è ammessa la menzione "vigna" o "vigne" o "clos" o "coteau" o <b>mas</b> seguito da un toponimo purchè il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.</p>

<p>Alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste nel disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, classico, selezionato, riserva, vecchio e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>E' 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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.</p>	<p>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, vecchio e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>E' 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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p><del>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.</del></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Art. 8</b> <b>Confezionamento e presentazione</b></p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Doc in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.</p> <p><b>Per il confezionamento dei vini a denominazione d'origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" nella tipologia rosso o rouge, bianco o blanc e rosato o rosé sono consentiti i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucri di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.</b></p>
<p><b>Articolo 8</b> <b>(Legame con l'ambiente geografico)</b></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica. <u>Fattori naturali rilevanti per il legame</u></p> <p>La Valle d'Aosta si presenta come un ampio quadrilatero posto all'estremità Nord-Ovest dell'Italia confinante a Nord con la Svizzera ed a Ovest con la Francia, e si identifica con il bacino del fiume Dora Baltea fino al comune di Pont-St-Martin. Questo bacino, delimitato dalle cime più alte d'Europa, presenta un fondo valle pianeggiante dove scorre la Dora Baltea nella quale affluiscono numerosi torrenti laterali. L'orientamento dell'asse Est-Ovest della Dora Baltea determina l'esposizione dei versanti della valle principale: uno esposto a Sud "adret" e uno esposto a Nord "envers".</p> <p>Dal punto di vista minerario la Valle d'Aosta è una delle regioni più ricche e varie d'Italia e sicuramente dell'arco Alpino, e ciò giustifica il fatto che i terreni agrari sono ben equilibrati dal punto di vista della ricchezza in elementi fertilizzanti e non si riscontrino carenze di particolare importanza.</p> <p>Il fondovalle della Dora Baltea è costituito da piani terrazzati di recente origine alluvionale e da un elemento morfologico caratteristico di notevole rilevanza ad uso agricolo che è la presenza di forme dette "conoidi di deiezione" allo sbocco dei torrenti nella valle principale; la brusca variazione di pendenza dell'alveo fluviale determina condizioni di deposito dei materiali in carico da parte delle acque.</p>	<p><b>Articolo 8</b> <b>Articolo 9</b> <b>(Legame con l'ambiente geografico)</b></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica. <u>Fattori naturali rilevanti per il legame</u></p> <p>La Valle d'Aosta si presenta come un ampio quadrilatero posto all'estremità Nord-Ovest dell'Italia confinante a Nord con la Svizzera ed a Ovest con la Francia, e si identifica con il bacino del fiume Dora Baltea fino al comune di Pont-St-Martin. Questo bacino, delimitato dalle cime più alte d'Europa, presenta un fondo valle pianeggiante dove scorre la Dora Baltea nella quale affluiscono numerosi torrenti laterali. L'orientamento dell'asse Est-Ovest della Dora Baltea determina l'esposizione dei versanti della valle principale: uno esposto a Sud "adret" e uno esposto a Nord "envers".</p> <p>Dal punto di vista minerario la Valle d'Aosta è una delle regioni più ricche e varie d'Italia e sicuramente dell'arco Alpino, e ciò giustifica il fatto che i terreni agrari sono ben equilibrati dal punto di vista della ricchezza in elementi fertilizzanti e non si riscontrino carenze di particolare importanza.</p> <p>Il fondovalle della Dora Baltea è costituito da piani terrazzati di recente origine alluvionale e da un elemento morfologico caratteristico di notevole rilevanza ad uso agricolo che è la presenza di forme dette "conoidi di deiezione" allo sbocco dei torrenti nella valle principale; la brusca variazione di pendenza dell'alveo fluviale determina condizioni di deposito dei materiali in carico da parte delle acque.</p> <p>Nella zona principalmente interessata dalla coltivazione della vite</p>

<p>Nella zona principalmente interessata dalla coltivazione della vite (fondovalle della Dora Baltea e conoidi di deiezione) prevalgono suoli colluvio-alluviali più o meno profondi, con un contenuto in scheletro da basso a medio-elevato (soprattutto Inceptisuoli).</p> <p>Il grado di carbonatazione dei suoli caratterizza due tipi di suoli carbonatati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> suoli erosi, poco profondi, scheletrici e instabili (su pendii più scoscesi e a quote più elevate);</li><li><input type="checkbox"/> suoli alluvionali profondi, poco scheletrici e stabili.</li></ul> <p>Dal punto di vista agronomico le proprietà rilevanti sono soprattutto quelle idriche, che risultano influenzate dalla riserva utile, la quale a sua volta dipende dalla profondità del suolo e dal tenore in scheletro. Inoltre le proprietà trofiche sono legate al grado di carbonatazione, che, esclusivamente nelle stazioni a grado più elevato, può limitare l'assorbimento del fosforo e degli oligo-elementi se non vengono apportati adeguati ammendanti.</p> <p>Il clima è di tipo continentale, assai rigido e secco, tipico delle valli alpine interne. La presenza dei più alti massicci delle Alpi influenza e caratterizza profondamente il clima creando delle situazioni irripetibili in altre regioni.</p> <p>Le precipitazioni, presenti soprattutto in primavera ed in autunno, sono assai scarse (500mm circa di pioggia per anno), soprattutto nel bacino di Aosta e sono tra le più deboli di tutto l'Arco alpino.</p> <p>La geomorfologia della valle centrale, determina forti escursioni termiche soprattutto nei mesi di settembre e di ottobre.</p> <p>Il territorio valdostano è caratterizzato da un elevato grado di insolazione pari a circa 2200 ore/anno, valore di tutto rispetto se consideriamo la schermatura dei rilievi montuosi, i più alti dell'arco alpino. Anche la radiazione solare è particolarmente favorevole, in quanto sono possibili valori medi annui di 4829 MJ/m<sup>2</sup>d grazie alla generalmente scarsa nuvolosità presente sulla valle e al basso grado di inquinamento atmosferico.</p> <p>La varietà climatica della Valle d'Aosta, dovuta all'irregolare distribuzione delle precipitazioni e delle temperature e la ricchezza litologica che fornisce un'ampia gamma di substrati, sono i principali fattori responsabili della ricchezza e molteplicità della flora valdostana.</p> <p><u>Fattori umani rilevanti per il legame</u></p> <p>Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, basti pensare che i terrazzamenti non nascono come elementi paesaggistici, ma sono stati originati dallo sforzo collettivo di chi per necessità ha dovuto risolvere il problema della sussistenza e della possibilità di radicarsi in ambienti sfavorevoli. L'esigenza di intensificare l'attività agricola ha prodotto la nascita dei terrazzamenti che, creando limitate superfici pianeggianti e sfruttando esposizioni favorevoli, ha permesso lo sviluppo di un'agricoltura di montagna che, a sua volta, ha legato comunità più o meno numerose ai propri territori. Questo processo di modificazione dei versanti, grazie anche agli ordini religiosi e alle comunità monastiche, comincia a diffondersi soprattutto nel basso medioevo in cui si intensificano i lavori di dissodamento delle terre e la costruzione dei terrazzamenti. La scarsità di superfici idonee all'agricoltura ha spinto così le popolazioni dell'arco alpino a rivolgere i propri sforzi verso i versanti soleggiati delle montagne dando vita alla costruzione di imponenti terrazzamenti con completa movimentazione e rimaneggiamento dei suoli preesistenti. La Denominazione di origine « Valle d'Aosta » è stata riconosciuta come tale sin dal 1971 (D.M. 8 febbraio 1971) e ha subito nel tempo delle modificazioni tese all'introduzione di nuove varietà, la cui maggior parte sono autoctone. Numerose sono le sagre del vino che si tengono sul territorio, di cui alcune godono di notevole storicità essendo giunte alla 55° edizione quella di Donnas e 52° quella di Chambave.</p> <p>L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare</p>	<p>(fondovalle della Dora Baltea e conoidi di deiezione) prevalgono suoli colluvio-alluviali più o meno profondi, con un contenuto in scheletro da basso a medio-elevato (soprattutto Inceptisuoli).</p> <p>Il grado di carbonatazione dei suoli caratterizza due tipi di suoli carbonatati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> suoli erosi, poco profondi, scheletrici e instabili (su pendii più scoscesi e a quote più elevate);</li><li><input type="checkbox"/> suoli alluvionali profondi, poco scheletrici e stabili.</li></ul> <p>Dal punto di vista agronomico le proprietà rilevanti sono soprattutto quelle idriche, che risultano influenzate dalla riserva utile, la quale a sua volta dipende dalla profondità del suolo e dal tenore in scheletro. Inoltre le proprietà trofiche sono legate al grado di carbonatazione, che, esclusivamente nelle stazioni a grado più elevato, può limitare l'assorbimento del fosforo e degli oligo-elementi se non vengono apportati adeguati ammendanti.</p> <p>Il clima è di tipo continentale, assai rigido e secco, tipico delle valli alpine interne. La presenza dei più alti massicci delle Alpi influenza e caratterizza profondamente il clima creando delle situazioni irripetibili in altre regioni.</p> <p>Le precipitazioni, presenti soprattutto in primavera ed in autunno, sono assai scarse (500mm circa di pioggia per anno), soprattutto nel bacino di Aosta e sono tra le più deboli di tutto l'Arco alpino.</p> <p>La geomorfologia della valle centrale, determina forti escursioni termiche soprattutto nei mesi di settembre e di ottobre.</p> <p>Il territorio valdostano è caratterizzato da un elevato grado di insolazione pari a circa 2200 ore/anno, valore di tutto rispetto se consideriamo la schermatura dei rilievi montuosi, i più alti dell'arco alpino. Anche la radiazione solare è particolarmente favorevole, in quanto sono possibili valori medi annui di 4829 MJ/m<sup>2</sup>d grazie alla generalmente scarsa nuvolosità presente sulla valle e al basso grado di inquinamento atmosferico.</p> <p>La varietà climatica della Valle d'Aosta, dovuta all'irregolare distribuzione delle precipitazioni e delle temperature e la ricchezza litologica che fornisce un'ampia gamma di substrati, sono i principali fattori responsabili della ricchezza e molteplicità della flora valdostana.</p> <p><u>Fattori umani rilevanti per il legame</u></p> <p>Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, basti pensare che i terrazzamenti non nascono come elementi paesaggistici, ma sono stati originati dallo sforzo collettivo di chi per necessità ha dovuto risolvere il problema della sussistenza e della possibilità di radicarsi in ambienti sfavorevoli. L'esigenza di intensificare l'attività agricola ha prodotto la nascita dei terrazzamenti che, creando limitate superfici pianeggianti e sfruttando esposizioni favorevoli, ha permesso lo sviluppo di un'agricoltura di montagna che, a sua volta, ha legato comunità più o meno numerose ai propri territori. Questo processo di modificazione dei versanti, grazie anche agli ordini religiosi e alle comunità monastiche, comincia a diffondersi soprattutto nel basso medioevo in cui si intensificano i lavori di dissodamento delle terre e la costruzione dei terrazzamenti. La scarsità di superfici idonee all'agricoltura ha spinto così le popolazioni dell'arco alpino a rivolgere i propri sforzi verso i versanti soleggiati delle montagne dando vita alla costruzione di imponenti terrazzamenti con completa movimentazione e rimaneggiamento dei suoli preesistenti. La Denominazione di origine « Valle d'Aosta » è stata riconosciuta come tale sin dal 1971 (D.M. 8 febbraio 1971) e ha subito nel tempo delle modificazioni tese all'introduzione di nuove varietà, la cui maggior parte sono autoctone. Numerose sono le sagre del vino che si tengono sul territorio, di cui alcune godono di notevole storicità essendo giunte alla 55° edizione quella di Donnas e 52° quella di Chambave.</p> <p>L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare</p>
--	--



<p>edizione quella di Donnas e 52° quella di Chambave. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione :</p> <p>Base ampelografica dei vigneti : tra i vitigni idonei alla produzione della denominazione di origine, ben 7 sono autoctoni (Mayolet, Fumin, Cornalin, Petit rouge, Premetta, Vuillermin e Prié blanc), 2 sono tradizionali (Petite Arvine Nebbiolo) e il Moscato bianco è storicamente e peculiarmente coltivato nella zona di Chambave</p> <p>Forme di allevamento, sestri di impianto e sistemi di potatura : anche per i nuovi impianti vengono mantenute le forme tradizionali di allevamento e i sistemi di potatura tali da perseguire le migliori e razionali disposizioni sulle superfici della vite. Nell'Alta Valle (Morgex e La Salle) e nella Bassa Valle (zona di produzione del Donnas e dell'Arnad- Montjovet oltre che del Nebbiolo) vengono ancora utilizzate, come forme di allevamento, le pergole. In alta Valle si caratterizzano per essere basse, circa 1,5 m da terra, e sorrette da lastre di ardesia e in bassa Valle sono alte e costituite da legno di castagno. Le pergole dell'Alta Valle sono strutturate in modo da consentire al minimo la dispersione del calore dal terreno e da sopportare il peso delle nevicate invernali. Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente in uso nella Regione e si differenziano in base alla tipologia dei vini prodotti, essendo completa la tipologia prodotta, dagli spumanti ai vini tranquilli, passando per vendemmie tardive e passiti.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</p> <p>La denominazione di origine «Valle d'Aosta» nelle tipologie riferite a vini di zona, di vitigno, di colore e di tipologia produttiva, raggruppa prodotti che, sia sotto l'aspetto analitico sia sensoriale, sono fortemente caratterizzati, come descritto dettagliatamente all'art. 6 nel disciplinare di produzione, dall'ambiente geografico di origine.</p> <p>In particolare i vini rossi presentano aromi fruttati tipici delle cultivar di origine, che nelle versioni da affinamento sfumano in note speziate e balsamiche. Le tonalità vanno dal rubino piu' o meno intenso dei vini giovani fino al granato con riflessi aranciati delle versioni piu' mature di alcune varietà.</p> <p>Alla degustazione si presentano di moderata acidità, con buona struttura e con una discreta persistenza dei tannini che vanno dal molto morbido al leggermente amarognolo, a seconda dei vitigni.</p> <p>I vini bianchi si caratterizzano per tonalità che vanno dal giallo tenue con riflessi verdognoli al paglierino dorato; predominano, al palato, le sensazioni fruttate con note minerali anche importanti, caratteristiche dei terreni di origine sciolti e leggeri. L'olfatto è caratterizzato da note fruttate e floreali spesso molto intense, grazie alla forte escursione termica che caratterizza gli ambienti di coltivazione in quota. Per le versioni passito e vendemmia tardiva, le note fruttate lasciano il posto a percezioni di confettura e frutta secca molto nitide in un contesto di buona complessità con calde note di alcol e strutture importanti ed equilibrate allo stesso tempo.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla a) e quelli di cui alla lettera b).</p> <p>La coltura della vite è sicuramente una delle realtà produttive più rappresentate nelle aree alpine terrazzate di cui la Regione Valle d'Aosta fa parte.</p> <p>Le aree acclivi sono state modellate nel corso dei secoli dall'attività dell'uomo tramite interventi che si sono susseguiti e sovrapposti nel tempo al fine di consentire lo svolgimento delle pratiche agricole utilizzando razionalmente i territori montani. Così, i terrazzamenti, consistenti nel contenimento di un riporto di terra mediante un muro a secco con l'impiego esclusivo di materiali reperibili in loco, sono stati realizzati dall'uomo per aumentare le superfici agricole coltivabili,</p>	<p>riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione :</p> <p>Base ampelografica dei vigneti : tra i vitigni idonei alla produzione della denominazione di origine, ben 7 sono autoctoni (Mayolet, Fumin, Cornalin, Petit rouge, Premetta, Vuillermin e Prié blanc), 2 sono tradizionali (Petite Arvine Nebbiolo) e il Moscato bianco è storicamente e peculiarmente coltivato nella zona di Chambave</p> <p>Forme di allevamento, sestri di impianto e sistemi di potatura : anche per i nuovi impianti vengono mantenute le forme tradizionali di allevamento e i sistemi di potatura tali da perseguire le migliori e razionali disposizioni sulle superfici della vite. Nell'Alta Valle (Morgex e La Salle) e nella Bassa Valle (zona di produzione del Donnas e dell'Arnad- Montjovet oltre che del Nebbiolo) vengono ancora utilizzate, come forme di allevamento, le pergole. In alta Valle si caratterizzano per essere basse, circa 1,5 m da terra, e sorrette da lastre di ardesia e in bassa Valle sono alte e costituite da legno di castagno. Le pergole dell'Alta Valle sono strutturate in modo da consentire al minimo la dispersione del calore dal terreno e da sopportare il peso delle nevicate invernali. Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente in uso nella Regione e si differenziano in base alla tipologia dei vini prodotti, essendo completa la tipologia prodotta, dagli spumanti ai vini tranquilli, passando per vendemmie tardive e passiti.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</p> <p>La denominazione di origine «Valle d'Aosta» nelle tipologie riferite a vini di zona, di vitigno, di colore e di tipologia produttiva, raggruppa prodotti che, sia sotto l'aspetto analitico sia sensoriale, sono fortemente caratterizzati, come descritto dettagliatamente all'art. 6 nel disciplinare di produzione, dall'ambiente geografico di origine.</p> <p>In particolare i vini rossi presentano aromi fruttati tipici delle cultivar di origine, che nelle versioni da affinamento sfumano in note speziate e balsamiche. Le tonalità vanno dal rubino piu' o meno intenso dei vini giovani fino al granato con riflessi aranciati delle versioni piu' mature di alcune varietà.</p> <p>Alla degustazione si presentano di moderata acidità, con buona struttura e con una discreta persistenza dei tannini che vanno dal molto morbido al leggermente amarognolo, a seconda dei vitigni.</p> <p>I vini bianchi si caratterizzano per tonalità che vanno dal giallo tenue con riflessi verdognoli al paglierino dorato; predominano, al palato, le sensazioni fruttate con note minerali anche importanti, caratteristiche dei terreni di origine sciolti e leggeri. L'olfatto è caratterizzato da note fruttate e floreali spesso molto intense, grazie alla forte escursione termica che caratterizza gli ambienti di coltivazione in quota. Per le versioni passito e vendemmia tardiva, le note fruttate lasciano il posto a percezioni di confettura e frutta secca molto nitide in un contesto di buona complessità con calde note di alcol e strutture importanti ed equilibrate allo stesso tempo.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla a) e quelli di cui alla lettera b).</p> <p>La coltura della vite è sicuramente una delle realtà produttive più rappresentate nelle aree alpine terrazzate di cui la Regione Valle d'Aosta fa parte.</p> <p>Le aree acclivi sono state modellate nel corso dei secoli dall'attività dell'uomo tramite interventi che si sono susseguiti e sovrapposti nel tempo al fine di consentire lo svolgimento delle pratiche agricole utilizzando razionalmente i territori montani. Così, i terrazzamenti, consistenti nel contenimento di un riporto di terra mediante un muro a secco con l'impiego esclusivo di materiali reperibili in loco, sono stati realizzati dall'uomo per aumentare le superfici agricole coltivabili, oltre che a risolvere problemi di conservazione del suolo e gestione delle acque. Infatti, modificando le geometrie dei versanti (lunghezza e pendenza) si ha un controllo dell'erosione riducendo il ruscellamento</p>
--	--

<p>oltre che a risolvere problemi di conservazione del suolo e gestione delle acque. Infatti, modificando le geometrie dei versanti (lunghezza e pendenza) si ha un controllo dell'erosione riducendo il ruscellamento lungo la pendice e favorendo l'infiltrazione dell'acqua.</p> <p>Nel 2007 alcuni suoli terrazzati della bassa valle d'Aosta sono stati studiati all'interno di un progetto ALPTER, precisamente nelle municipalità di Pont S. Martin, Donnass, Arnad e Montjovet e questi suoli, sui quali l'influenza dell'attività antropica è evidente e dove l'azione dell'uomo è stata la fondamentale forza di formazione, sono stati tutti classificati come <i>technic escalic cambisols</i> (WRB, 2006); il prefisso <i>technic</i> indica la presenza di manufatti all'interno del primo metro di profondità (muri di contenimento dei terrazzi) mentre <i>escalic</i> indica la presenza di una superficie terrazzata.</p> <p>I suoli sono abbastanza profondi, con spessori che variano tra 64 e 110 cm. Questa proprietà è legata alla ricchezza di materiali litici di questi ambienti, che ha permesso la costruzione di muri di dimensioni notevoli.</p> <p>Il contenuto di scheletro è variabile sia tra i suoli di una stessa area che tra le diverse aree studiate e generalmente aumenta la sua quantità con la profondità del suolo. La variabilità del contenuto di scheletro di questi suoli appare legata all'eterogeneità delle condizioni di messa in opera e impianto dei terrazzi (disponibilità di mano d'opera e di macchine operatrici, tipologie costruttive).</p> <p>Tutti i suoli esaminati hanno mostrato una tessitura grossolana dominata dalle particelle della dimensione della sabbia (2-0.05 mm), con una quantità di limo (0.05-0.002 mm) variabile tra il 5 ed il 30%.</p> <p>L'introduzione della vite in Valle d'Aosta ha probabilmente origini antichissime: deposizioni di probabili semi di vite, di cui per la conferma sono in corso analisi paleobotaniche, sono stati infatti ritrovati nell'area megalitica di Saint-Martin-de-Corléans, situata nella periferia occidentale della città di Aosta, e databile alla prima metà del III millennio a.C. E' stata formulata un'ipotesi che collegherebbe le popolazioni identificate nell'area megalitica con gli Aminei, popolo originario della Tessaglia che diffuse la vite "Aminea" nell'Italia meridionale, come riferito dagli autori latini (Varrone e Virgilio), che potrebbero essere giunti sino all'area megalitica risalendo il fiume Dora Baltea.</p> <p>Con l'inizio della successiva età del Ferro, e soprattutto nel periodo posteriore all'VIII sec. A.C., si assiste alla fine di un periodo particolarmente freddo e ad una nuova ripresa di scambi commerciali nel Mediterraneo che contribuirono alla diffusione della viticoltura nelle aree europee; fu in questo periodo, climaticamente vantaggioso, che le popolazioni della Valle d'Aosta instaurarono nuovi rapporti con le civiltà greche, etrusche e liguri, questi ultimi primitivi abitanti della Valle d'Aosta. La celtizzazione avvenne probabilmente in due ondate successive, poste tra la prima età del Ferro (800-450 a.C.) detta di Hallstatt, e quella successiva di La Tène (a partire dal 450 a.C.). Intorno al 400 a.C. popolazioni celtiche dette Galli cominciarono a infiltrarsi nell'Italia settentrionale fondendosi con le popolazioni locali e</p> <p>trasmisero tecniche e conoscenze vitivinicole, tra cui le botti di legno. La diretta influenza dei Celti è ampiamente documentata dall'eredità linguistica lasciataci e utilizzata ancora oggi nei dialetti locali.</p> <p>I Salassi, popolazione derivante dall'unione dei Liguri con i Celti, scomparvero in quanto popolo nel 35 a.C. con l'arrivo dei Romani, per i quali è notorio che la coltivazione della vite fosse importante.</p> <p>La presenza della viticoltura in Valle d'Aosta è testimoniata dai reperti trovati nelle abitazioni suburbane: ville residenziali nelle quali sono presenti anche unità produttive agricole e vitivinicole in particolare ed attrezzature (torchi e tini) che confermano che, in particolare nell'areale intorno alla città di Aosta, si produceva vino. Che la viticoltura si espansse nel periodo romano è anche descritto da un Anonimo Autore nel 1832 nel "Cenni brevissimi sopra i boschi e le selve degli Stati di Terraferma di S.M. il Re di Sardegna" che, forte di un passo di Svetonio, affermava che "Cesare beveva solo vino delle Alpi cioè vino</p>	<p>lungo la pendice e favorendo l'infiltrazione dell'acqua.</p> <p>Nel 2007 alcuni suoli terrazzati della bassa valle d'Aosta sono stati studiati all'interno di un progetto ALPTER, precisamente nelle municipalità di Pont S. Martin, Donnass, Arnad e Montjovet e questi suoli, sui quali l'influenza dell'attività antropica è evidente e dove l'azione dell'uomo è stata la fondamentale forza di formazione, sono stati tutti classificati come <i>technic escalic cambisols</i> (WRB, 2006); il prefisso <i>technic</i> indica la presenza di manufatti all'interno del primo metro di profondità (muri di contenimento dei terrazzi) mentre <i>escalic</i> indica la presenza di una superficie terrazzata.</p> <p>I suoli sono abbastanza profondi, con spessori che variano tra 64 e 110 cm. Questa proprietà è legata alla ricchezza di materiali litici di questi ambienti, che ha permesso la costruzione di muri di dimensioni notevoli.</p> <p>Il contenuto di scheletro è variabile sia tra i suoli di una stessa area che tra le diverse aree studiate e generalmente aumenta la sua quantità con la profondità del suolo. La variabilità del contenuto di scheletro di questi suoli appare legata all'eterogeneità delle condizioni di messa in opera e impianto dei terrazzi (disponibilità di mano d'opera e di macchine operatrici, tipologie costruttive).</p> <p>Tutti i suoli esaminati hanno mostrato una tessitura grossolana dominata dalle particelle della dimensione della sabbia (2-0.05 mm), con una quantità di limo (0.05-0.002 mm) variabile tra il 5 ed il 30%.</p> <p>L'introduzione della vite in Valle d'Aosta ha probabilmente origini antichissime: deposizioni di probabili semi di vite, di cui per la conferma sono in corso analisi paleobotaniche, sono stati infatti ritrovati nell'area megalitica di Saint-Martin-de-Corléans, situata nella periferia occidentale della città di Aosta, e databile alla prima metà del III millennio a.C. E' stata formulata un'ipotesi che collegherebbe le popolazioni identificate nell'area megalitica con gli Aminei, popolo originario della Tessaglia che diffuse la vite "Aminea" nell'Italia meridionale, come riferito dagli autori latini (Varrone e Virgilio), che potrebbero essere giunti sino all'area megalitica risalendo il fiume Dora Baltea.</p> <p>Con l'inizio della successiva età del Ferro, e soprattutto nel periodo posteriore all'VIII sec. A.C., si assiste alla fine di un periodo particolarmente freddo e ad una nuova ripresa di scambi commerciali nel Mediterraneo che contribuirono alla diffusione della viticoltura nelle aree europee; fu in questo periodo, climaticamente vantaggioso, che le popolazioni della Valle d'Aosta instaurarono nuovi rapporti con le civiltà greche, etrusche e liguri, questi ultimi primitivi abitanti della Valle d'Aosta. La celtizzazione avvenne probabilmente in due ondate successive, poste tra la prima età del Ferro (800-450 a.C.) detta di Hallstatt, e quella successiva di La Tène (a partire dal 450 a.C.). Intorno al 400 a.C. popolazioni celtiche dette Galli cominciarono a infiltrarsi nell'Italia settentrionale fondendosi con le popolazioni locali e</p> <p>trasmisero tecniche e conoscenze vitivinicole, tra cui le botti di legno. La diretta influenza dei Celti è ampiamente documentata dall'eredità linguistica lasciataci e utilizzata ancora oggi nei dialetti locali.</p> <p>I Salassi, popolazione derivante dall'unione dei Liguri con i Celti, scomparvero in quanto popolo nel 35 a.C. con l'arrivo dei Romani, per i quali è notorio che la coltivazione della vite fosse importante.</p> <p>La presenza della viticoltura in Valle d'Aosta è testimoniata dai reperti trovati nelle abitazioni suburbane: ville residenziali nelle quali sono presenti anche unità produttive agricole e vitivinicole in particolare ed attrezzature (torchi e tini) che confermano che, in particolare nell'areale intorno alla città di Aosta, si produceva vino. Che la viticoltura si espansse nel periodo romano è anche descritto da un Anonimo Autore nel 1832 nel "Cenni brevissimi sopra i boschi e le selve degli Stati di Terraferma di S.M. il Re di Sardegna" che, forte di un passo di Svetonio, affermava che "Cesare beveva solo vino delle Alpi cioè vino</p>
--	--

<p><i>di Donnas, di Chambave ed anche di Carema</i>". Possiamo però affermare con certezza che, il primo impianto di vigna di cui sono stati ritrovati dei reperti, nel 1987 durante degli scavi archeologici, si colloca tra l'età tardo romana ed il primo medioevo ed era situato nel centro di Aosta.</p> <p>Anche nella bassa Valle le vigne risultavano essere un elemento molto importante, tanto che nelle vicende familiari del feudo di Bard, se pur indirettamente vengono citate le vigne di Donnas. Proprio in bassa Valle, durante il Medioevo, era regola generale che il proprietario mettesse a disposizione di ogni privato affittuario due parti di bosco con l'obbligo di coltivarne una parte a vigna, mettendola a coltura entro cinque anni dall'assegnazione. L'altra parte doveva rimanere a bosco, in modo da poter fornire i pali e le pertiche necessarie per formare i sostegni ai filari delle viti. Il costante abbinamento tra la vigna e il bosco non è casuale: la tecnica di coltivazione della vigna, data la morfologia dei luoghi e la presenza di numerosi massi erratici, comporta la costruzione di supporti che si adattino alle irregolarità del terreno, precursori di quelli che oggi definiamo pergole. Il ricorso a tali supporti è comune ad altre zone della Valle per tutto il Medioevo ed anche oltre e l'esistenza di "topie" è documentata ad Aosta fin dal XII secolo. Il riscontro di alcuni nomi di vitigno usati nel Medioevo si trova nei contratti agrari e negli atti giuridici del tempo e, vitigni attestati nel vicino Piemonte, cioè Moscato (Muscatellum) e Nebbiolo (Nibiol, Picotendro), sicuramente erano coltivati anche in Valle d'Aosta.</p> <p>Le prime tracce documentali di vigneti posti in zone che attualmente sono regolamentate con la denominazione di origine già si erano viste, se pure allo stato embrionale, nei secoli XI- XIII negli atti di compravendita o donazioni. Si trattava allora di vigneti situati nella zona del bacino di Aosta che corrispondono alle attuali denominazione del "Torrette" o della zona di "Chambave". Sempre a quel periodo risalgono i vigneti del "Donnas" che erano stati analizzati nel loro bilancio economico e nelle quantità prodotte nella zona di Bard. Anche nel periodo dei secoli XIV-XVI ci si imbatte in citazioni che rimandano a zone o a fatti legati alle attuali denominazioni di origine; il "Blanc de Morgex et de La Salle", è già citato in un antico documento del 1291, mentre i vigneti della zona di "Chambave" erano citati in un atto datato 1269.</p> <p>Per quanto riguarda invece il vino è nella seconda metà del XIV secolo che troviamo la prima traccia evidente ed indiscutibile del vino di Chambave che viene fatto dono, da parte di alcuni aristocratici valdostani, a Bona di Borbone. Da allora il suo successo aumenta e nel XVI secolo figurerà come vino da dessert nel pranzo destinato a celebrare l'unzione del vescovo di Sion.</p> <p>Ma la fonte più copiosa di località nelle quali si praticava la viticoltura un tempo e che oggi sono famose nelle indicazioni delle denominazioni è rappresentata dai "Cartolari" di S. Orso: nelle singole registrazioni, oltre alle indicazioni delle parrocchie, scopriamo l'esistenza di censi a "Morgex, a Roppo, sopra Pont de Pierre (Aosta), a Montjovet, a Pollein". Questi nomi notoriamente sono riferiti alle attuali denominazioni "Blanc de Morgex et de La Salle", "Torrette", "Arnad-Montjovet". Ancora si rileva l'esistenza di vigne in Monte Arverio ("Arvier"), in Saint-Christophe, poi in Basis, ove producevasi vino bianco, indi Aymaville, Clapey, Cullat a Verrayes, Veczello, Marcillier, Cly" cioè zone delle attuali denominazioni "Torrette" e "Chambave".</p> <p>Attualmente la denominazione presenta un'evoluzione positiva, nuovi impianti affiancano i più vecchi nelle zone vocate e accanto alle sei cantine presenti sul territorio (Donnas, Arnad, Chambave, Aymavilles, Arvier e Morgex) nascono nuove aziende.</p>	<p>archeologici, si colloca tra l'età tardo romana ed il primo medioevo ed era situato nel centro di Aosta.</p> <p>Anche nella bassa Valle le vigne risultavano essere un elemento molto importante, tanto che nelle vicende familiari del feudo di Bard, se pur indirettamente vengono citate le vigne di Donnas. Proprio in bassa Valle, durante il Medioevo, era regola generale che il proprietario mettesse a disposizione di ogni privato affittuario due parti di bosco con l'obbligo di coltivarne una parte a vigna, mettendola a coltura entro cinque anni dall'assegnazione. L'altra parte doveva rimanere a bosco, in modo da poter fornire i pali e le pertiche necessarie per formare i sostegni ai filari delle viti. Il costante abbinamento tra la vigna e il bosco non è casuale: la tecnica di coltivazione della vigna, data la morfologia dei luoghi e la presenza di numerosi massi erratici, comporta la costruzione di supporti che si adattino alle irregolarità del terreno, precursori di quelli che oggi definiamo pergole. Il ricorso a tali supporti è comune ad altre zone della Valle per tutto il Medioevo ed anche oltre e l'esistenza di "topie" è documentata ad Aosta fin dal XII secolo. Il riscontro di alcuni nomi di vitigno usati nel Medioevo si trova nei contratti agrari e negli atti giuridici del tempo e, vitigni attestati nel vicino Piemonte, cioè Moscato (Muscatellum) e Nebbiolo (Nibiol, Picotendro), sicuramente erano coltivati anche in Valle d'Aosta.</p> <p>Le prime tracce documentali di vigneti posti in zone che attualmente sono regolamentate con la denominazione di origine già si erano viste, se pure allo stato embrionale, nei secoli XI- XIII negli atti di compravendita o donazioni. Si trattava allora di vigneti situati nella zona del bacino di Aosta che corrispondono alle attuali denominazione del "Torrette" o della zona di "Chambave". Sempre a quel periodo risalgono i vigneti del "Donnas" che erano stati analizzati nel loro bilancio economico e nelle quantità prodotte nella zona di Bard. Anche nel periodo dei secoli XIV-XVI ci si imbatte in citazioni che rimandano a zone o a fatti legati alle attuali denominazioni di origine; il "Blanc de Morgex et de La Salle", è già citato in un antico documento del 1291, mentre i vigneti della zona di "Chambave" erano citati in un atto datato 1269.</p> <p>Per quanto riguarda invece il vino è nella seconda metà del XIV secolo che troviamo la prima traccia evidente ed indiscutibile del vino di Chambave che viene fatto dono, da parte di alcuni aristocratici valdostani, a Bona di Borbone. Da allora il suo successo aumenta e nel XVI secolo figurerà come vino da dessert nel pranzo destinato a celebrare l'unzione del vescovo di Sion.</p> <p>Ma la fonte più copiosa di località nelle quali si praticava la viticoltura un tempo e che oggi sono famose nelle indicazioni delle denominazioni è rappresentata dai "Cartolari" di S. Orso: nelle singole registrazioni, oltre alle indicazioni delle parrocchie, scopriamo l'esistenza di censi a "Morgex, a Roppo, sopra Pont de Pierre (Aosta), a Montjovet, a Pollein". Questi nomi notoriamente sono riferiti alle attuali denominazioni "Blanc de Morgex et de La Salle", "Torrette", "Arnad-Montjovet". Ancora si rileva l'esistenza di vigne in Monte Arverio ("Arvier"), in Saint-Christophe, poi in Basis, ove producevasi vino bianco, indi Aymaville, Clapey, Cullat a Verrayes, Veczello, Marcillier, Cly" cioè zone delle attuali denominazioni "Torrette" e "Chambave".</p> <p>Attualmente la denominazione presenta un'evoluzione positiva, nuovi impianti affiancano i più vecchi nelle zone vocate e accanto alle sei cantine presenti sul territorio (Donnas, Arnad, Chambave, Aymavilles, Arvier e Morgex) nascono nuove aziende.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 9</b> <b>(Riferimenti alla struttura di controllo)</b></p> <p>Nome e Indirizzo: "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l." sede legale Via Piave, 24 - 00187 ROMA.</p> <p>La società "Valoritalia" è l'Organismo di controllo autorizzato dal</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 9</b> <b>Articolo 10</b> <b>(Riferimenti alla struttura di controllo)</b></p> <p>Nome e Indirizzo: "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l." sede legale Via Piave, 24 - 00187 ROMA.</p>

<p>Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.</p>	<p>La società "Valoritalia" è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.</p>
--	--

*N.d.R.: La traduzione del presente atto sarà pubblicata successivamente.*

**ASSESSORATO OPERE PUBBLICHE,  
TERRITORIO E AMBIENTE**

**Elenco degli esiti di verifica di assoggettabilità a procedura di VIA, adottati nel periodo gennaio - dicembre 2024, ai sensi dell'art. 17 della l.r. 12/09. Comunicato.**

Il Servizio valutazioni, autorizzazioni ambientali e qualità dell'aria dell'Assessorato opere pubbliche, territorio e ambiente comunica l'elenco degli esiti delle verifiche di assoggettabilità a procedura di VIA istruite, ai sensi dell'art. 17 della l.r. 12/2009 (Concernente la disciplina della procedura di valutazione dell'impatto ambientale), nel periodo gennaio - dicembre 2024.

ELENCO DEGLI ESITI DI VERIFICA  
DI ASSOGETTABILITÀ A PROCEDURA DI VIA,  
AI SENSI DELL'ART. 17 DELLA L.R. 12/09  
RILASCIATI NEL PERIODO  
GENNAIO 2024 – DICEMBRE 2024

**ASSESSORAT DES OUVRAGES PUBLICS,  
DU TERRITOIRE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

**Résultats des vérifications de l'applicabilité de la procédure d'évaluation de l'impact sur l'environnement (ÉIE) effectuées au titre de la période janvier – décembre 2024, au sens de l'art. 17 de la loi régionale n° 12 du 26 mai 2009.**

La structure « Évaluations, autorisations environnementales et qualité de l'air » de l'Assessorat des ouvrages publics, du territoire et de l'environnement communique les résultats des vérifications de l'applicabilité de la procédure d'évaluation de l'impact sur l'environnement (ÉIE) effectuées au titre de la période janvier – décembre 2024, au sens de l'art. 17 de la loi régionale n° 12 du 26 mai 2009, relatif à ladite vérification.

LISTE DES RÉSULTATS DES VÉRIFICATIONS  
DE L'APPLICABILITÉ DE LA PROCÉDURE  
D'ÉIE REQUISES AU TITRE DE LA PÉRIODE  
JANVIER – DÉCEMBRE 2024, AU SENS DE L'ART. 17  
DE LA LOI RÉGIONALE N° 12 DU 26 MAI 2009.

<p>Progetto Comune - Tipo di intervento - Località – Proponente</p> <p>Projet Commune – Type d'action – Localité – Promoteur</p>	<p>P.D.</p> <p>Acte du dirigeant</p>	<p>Esito</p> <p>Applicabilité ÉIE</p>
<p>Valtournenche. Sostituzione della seggiovia Km 46 Lago Goillet – Colle Superiore Cime Bianche con nuova seggiovia esaposto ad ammorsamento temporaneo, proposto dalla società Cervino s.p.a. di Valtournenche.</p>	<p>153– 16/01/2024</p>	<p>NO VIA</p>
<p>Valtournenche. Remplacement du télésiège KM46 allant du lac Goillet au col Superiore Cime Bianche par un télésiège six places débrayable – projet proposé par Cervino Spa de Valtournenche.</p>		<p>NON</p>

Brissogne. Rinnovo con modifica e adeguamento all'esercizio e alla gestione delle operazioni di recupero rifiuti, in loc. Clapey, proposto dalla ditta Mochettaz s.r.l. di Brissogne.	640 – 12/02/2024	NO VIA
Brissogne. Renouvellement, avec modifications, et mise aux normes de l'autorisation pour l'exploitation et la gestion des opérations de traitement des déchets dans l'installation située à Clapey – projet proposé par Mochettaz srl de Brissogne.		NON
Courmayeur. Impianto idroelettrico con derivazione dalla Dora di Ferret, proposto dalla signora Marina Pontal di Courmayeur.	773 – 19/02/2024	SI VIA
Courmayeur. Installation hydroélectrique dérivant les eaux de la Doire de Ferret – projet proposé par Mme Marina Pontal de Courmayeur.		OUI
Gressoney-Saint-Jean. Coltivazione cava di marmo in loc. Ecko, proposto dalla società Professional Marble s.r.l. di Carrara.	2079 – 19/04/2024	NO VIA
Gressoney-Saint-Jean. Exploitation de la carrière de marbre à Ecko – projet proposé par Professional Marble srl de Carrare.		NON
Issogne. Coltivazione cava in loc. Mure, proposto dalla società Servival s.r.l. di Issogne.	2582 – 16/05/2024	NO VIA
Issogne. Exploitation de la carrière à Mure – projet proposé par Servival srl d'Issogne.		NON
Aosta. Impianto idroelettrico su ramo secondario della Dora Baltea, funzionale al progetto di "Green Hydrogen" presso stabilimento C.A.S., proposto dalla società Cogne Acciai Speciali s.p.a. di Aosta.	2765 – 24/05/2024	NO VIA
Aoste. Installation hydroélectrique sur le bras secondaire de la Doire Baltée, dans le cadre du projet Green Hydrogen, à l'intérieur de l'établissement de CAS – projet proposé par Cogne Acciai Speciali SpA d'Aoste.		NON
Saint-Denis. Coltivazione cava in loc. Champlong, proposto dalla società Marmo Verde Val s.r.l di Arnad.	3117 – 12/06/2024	SI VIA
Saint-Denis. Exploitation d'une carrière à Champlong – projet proposé par Marmo Verde Val srl d'Arnad.		OUI
Saint-Denis. Coltivazione cava in loc. Blavesse, proposto dalla società Menegoni s.r.l. di Chambave.	4154 – 07/08/2024	NO VIA
Saint-Denis. Exploitation d'une carrière à Blavesse – projet proposé par Menegoni srl de Chambave.		NON
Courmayeur. Ammodernamento delle linee funiviarie Plan Checrouit – Colle Checrouit e Plan Checrouit – Maison Vieille, con la realizzazione di cabinovie a 10 posti, proposto dalla società Courmayeur Mont Blanc Funivie s.p.a. di Courmayeur.	4350 – 20/08/2024	NO VIA
Courmayeur. Modernisation des lignes de transport par câble allant de Plan Chécrouit au col Chécrouit et de Plan Chécrouit à Maison Vieille, par la réalisation de télécabines dix places – projet proposé par Courmayeur Mont-Blanc Funivie SpA de Courmayeur.		NON
Arvier. Impianto idroelettrico in loc. La Ravoire, proposto dall'Amministrazione comunale di Arvier.	4756 – 05/09/2024	SI VIA
Arvier. Installation hydroélectrique à La Ravoire – projet proposé par la Commune d'Arvier.		OUI
Valgrisenche. Variante all'autorizzazione unica di cui al P.D. n. 2445 del 6 giugno 2016, per i lavori di realizzazione ed esercizio dell'impianto idroelettrico Fornet, con derivazione d'acqua dalla Dora di Valgrisenche e dal torrente Grand-Alpe, proposto dalla società Le Chatelet s.r.l. di Valgrisenche.	5402 – 04/10/2024	SI VIA
Valgrisenche. Modification de l'autorisation unique visée à l'acte du dirigeant n° 2445 du 6 juin 2016 en vue des travaux de réalisation et d'exploitation de l'installation hydroélectrique Fornet, dérivant les eaux de la Doire de Valgrisenche et du Grand-Alpe – projet proposé par Le Chatelet srl de Valgrisenche.		OUI



Donnas. Impianto per il recupero fanghi di depurazione mediante processo di carbonizzazione idrotermale, da situarsi in prossimità del depuratore esistente, proposto dalla società Iseco s.p.a. di Saint-Marcel.	5589 – 17/10/2024	NO VIA
Donnas. Installation de traitement des boues d'épuration par carbonisation hydrothermale, à proximité de l'installation d'épuration existante – projet proposé par Iseco SpA de Saint-Marcel.		NON
Saint-Denis. Impianto eolico costituito da un aerogeneratore di potenza pari a 1000 kWp previsto in località Puy de Saint-Evence e relative opere di connessione, proposto dalla società CVA EOS s.r.l. di Châtillon.	6003 – 31/10/2024	NO VIA
Saint-Denis. Installation éolienne constituée d'un aérogénérateur d'une puissance de 1000 kWc et ouvrages de raccordement y afférents, à Puy de Saint-Evence – projet proposé par CVA EOS srl de Châtillon.		NON
Verrayes. Coltivazione cava in loc. Ezzely, proposto dalla società Menegoni s.r.l. di Chambave.	6353 – 14/11/2024	SI VIA
Verrayes. Exploitation de la carrière à Ezzely – projet proposé par Menegoni srl de Chambave.		OUI