

**DOCUMENTO UNICO****1. Denominazione/denominazioni**

Rossese di Dolceacqua

Dolceacqua

**2. Tipo di indicazione geografica**

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

**6. Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore rosso rubino, granato se invecchiato.

**Aroma**

Odore vinoso intenso, ma delicato, caratteristico.

**Sapore**

Morbido, aromatico, caldo.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

#### Prodotto vitivinicolo

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua superiore

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore rosso rubino, granato se invecchiato.

##### Aroma

Odore vinoso intenso, ma delicato, caratteristico.

##### Sapore

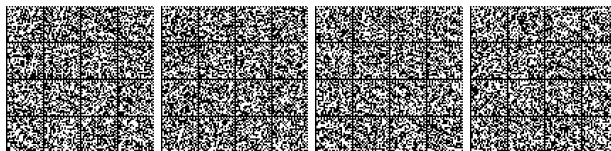
Morbido, aromatico, caldo.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in milliequivalenti per litro



<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

## 7. Pratiche di vinificazione

### 7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

### 7.2. Rese massime:

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, anche superiore

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	9000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

## 8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Rossese N.

## 9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona geografica delimitata della DOP “Rossese di Dolceacqua” / “Dolceacqua” comprende i comuni di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, la frazione Vallecrosia Alta, del comune di Vallecrosia, e quella di Mortola Superiore, S. Bartolomeo Carletti, Ville, Calandri, S. Lorenzo, S. Bernardo, Sant’Antonio, Sealza, Villatella, Calvo-S. Pancrazio, Torri, Verrandi e Calandria di Trucco del comune di Ventimiglia, e quella parte del territorio del comune di Vallebona che è situata sulla riva destra del torrente Borghetto.



**10. Legame con la zona geografica****Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

**Sintesi del legame**

Aspetti pedologici: maggiormente presenti sedimenti marini a composizione arenacea, presenza di marne. Tessitura franco grossolana nel caso di arenacei, tessitura fine nel caso di marnosi. Aspetti topografici: compresa tra lo 0 e i 2100 m s.l.m. con quota prevalente tra 200 e 500 m. Aspetti climatici: temperatura media dell'area interessata pari a 13°C. Max piovosità a dicembre con 115 mm, Min di piovosità a luglio con 17 mm medi, precipitazioni medie annue di circa 680 mm. Fattori umani rilevanti per il legame: documentazione commerciale tra Ventimiglia e porto di Genova, risalente al 1258-59, cita quantità notevoli di vino rosso "Vermiglio" certamente il primitivo modello dell'attuale Rossese.

**11. Ulteriori requisiti applicabili****Titolo del requisito / della deroga**

Riferimenti a nomi di unità geografiche più piccole della zona che è alla base della DOP

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

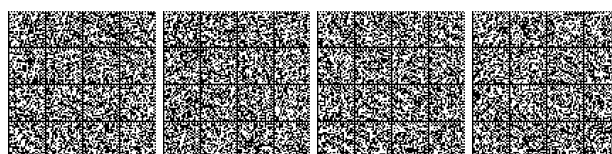
**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione del requisito / della deroga**

A condizione che il prodotto sia vinificato separatamente e appositamente rivendicato nella dichiarazione di vendemmia annuale, è consentito utilizzare, nell'etichetta dei vini "Rossese di Dolceacqua" / "Dolceacqua", i nomi delle seguenti unità geografiche più piccole della zona che è alla base della denominazione di origine protetta:

- 1) BRUNETTI
- 2) GIUNCHEO
- 3) MIGLIARINA
- 4) MONTE CURTO
- 5) PIAN DEL VESCOVO
- 6) TERRABIANCA
- 7) ARCAGNA
- 8) ARMETTA
- 9) AURIN



- 10) CASIGLIAN
- 11) MORGHE
- 12) PEVERELI
- 13) POZZUOLO
- 14) ROSA
- 15) RUCHIN
- 16) TRAMONTINA
- 17) ALPICELLA
- 18) CURLI
- 19) SAVOIA
- 20) BRAE
- 21) NEGI
- 22) BERNA
- 23) LUVAIRA
- 24) NOVILLA
- 25) POSAÙ
- 26) BERAGNA
- 27) BRAMUSA
- 28) FERENGHÉ
- 29) FULAVIN
- 30) GALEAE
- 31) PINI
- 32) SANTA CROCE
- 33) SETTE CAMMINI

**Titolo del requisito / della deroga**

Condizionamento, compreso l'imbottigliamento, nella zona geografica delimitata



**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

**Descrizione del requisito / della deroga**

Nel rispetto della normativa dell'Unione il condizionamento, compreso l'imbottigliamento, deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché per garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

---

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23255>

25A03646

---

**MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ  
E DELLA RICERCA**

DECRETO 22 maggio 2025.

**Ammissione alle agevolazioni del progetto di cooperazione internazionale «PED4ALL» nell'ambito del programma JPI UE PED II Call 2021.** (Decreto n. 122/2025).

**IL DIRETTORE GENERALE  
DELL'INTERNAZIONALIZZAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE**

Visto l'art. 12 della legge 7 agosto 1990, n. 241, rubricato «Provvedimenti attributivi di vantaggi economici»;

Vista la legge 14 gennaio 1994, n. 20, recante «Disposizioni in materia di giurisdizione e controllo della Corte dei conti» e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 5 giugno 1998, n. 204, recante disposizioni per il coordinamento, la programmazione e la valutazione della politica nazionale relativa alla ricerca scientifica e tecnologica;

Visto il decreto legislativo del 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» e, in particolare, l'art. 2, comma 1, n. 12, che, a seguito della modifica apportata dal decreto-legge 9 gennaio 2020, n. 1, convertito, con modificazioni, con legge 5 marzo 2020, n. 12, (GURI n. 61 del 9 marzo 2020), istituisce il Ministero dell'università e della ricerca;

Visto il decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 193 recante «Codice in materia di protezione dei dati personali», armonizzato con le disposizioni del regolamento UE 2016/679, in osservanza del quale si rende l'informativa sul trattamento dei dati personali;

Vista la legge 27 dicembre 2006, n. 296, «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato» (Legge finanziaria 2007), ed in particolare l'art. 1, comma 870, recante l'istituzione del Fondo per gli investimenti nella ricerca scientifica e tecnologica (FIRST) e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il Trattato sul funzionamento dell'Unione europea («TFUE»), come modificato dall'art. 2 del Trattato di Lisbona del 13 dicembre 2007 e ratificato dalla legge 2 agosto 2008, n. 130, ed in particolare gli articoli 107 e 108;

