

## ALLEGATO B

## DOCUMENTO UNICO

## Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

‘Ghemme’

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1263-AM03 - 23/09/2025

## 1. Denominazione/denominazioni

‘Ghemme’

## 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

"Ghemme" anche con menzione vigna



**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso rubino anche con riflessi granata;

**Aroma**

odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;

**Sapore**

sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;

**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.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

"Ghemme" riserva anche con menzione vigna

**Caratteristiche organolettiche**

**Aspetto**

colore: rosso rubino tendente al granata;

**Aroma**

odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;

**Sapore**

sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo;

**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: 12,50% vol;

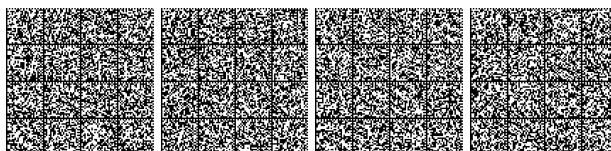
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**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

"Ghemme" e "Ghemme" riserva

### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	56
<b>Unità di resa massima:</b>	ettolitri per ettaro

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

- Nebbiolo N. - Spanna
- Uva rara N.
- Vespolina N. - Ughetta

## 9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve ricade in provincia di Novara, in parte del territorio amministrativo del comune di Ghemme ed in parte nel territorio amministrativo del comune di Romagnano Sesia.

## 10. Legame con la zona geografica

### Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

### Sintesi del legame

Le origini certe di Ghemme risalgono al periodo Neolitico, come testimoniano numerosi ritrovamenti avvenuti.

Il crinale collinare che si sviluppa da nord a sud, originato dal movimento dei ghiacciai del Monte Rosa, ha nei suoi terreni rocce e detriti di diversa natura e composizione, nascosti da uno stato superficiale argilloso più compatto e profondo sull'Altopiano, più sciolto e ciottoloso lungo il versante occidentale.

Le colline moreniche sono ricche di sali minerali disciolti, che danno, assorbiti dalle viti una giusta sapidità all'uva e al vino Ghemme da esse prodotto al quale si aggiunge la sapienza dei produttori acquisita e tramandata da millenni di coltivazione vitivinicola.



## 11. Ulteriori requisiti applicabili

### **Titolo del requisito / della deroga**

Disposizioni per il confezionamento dei vini

### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

### **Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

### **Descrizione del requisito / della deroga**

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ghemme", in tutte le tipologie previste, devono essere di forma bordolese o borgognotta, di vetro scuro, munite, per la chiusura, dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona, del tappo a vite e del tappo in vetro.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 0,375 litri e non superiore a 18 litri, con l'esclusione del contenitore da 2 litri.

---

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

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23490>

### **Art. 2.**

1. Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 18 novembre 2025

*Il dirigente:* GASPARRI

25A06292

