

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Decreto Ministeriale 22 aprile 2009

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO”** (G.U. n° 110 del 14 maggio 2009)

## **Articolo 1 - Denominazione e vini**

1. La Denominazione di origine controllata “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco” è riservata al vino rosso o rosato che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Malvasia di Castelnuovo Don Bosco”;

“Malvasia di Castelnuovo Don Bosco” spumante.

## **Articolo 2 – Base ampelografica**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Malvasia di Schierano e/o Malvasia Nera Lunga: dall' 85% al 100%;

Freisa: dallo 0% al 15%.

## **Articolo 3 - Zona di produzione**

1. La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco” comprende i territori dei comuni di Albugnano, Castelnuovo don Bosco, Passerano Marmorito, Pino d’Asti, Berzano S. Pietro e Moncucco Torinese.

## **Articolo 4 - Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco” devono rispondere a quelle tradizionali della zona, atte a conferire alle uve ed al vino derivante le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: i terreni argillosi / limosi / sabbiosi / calcarei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a 150 m s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un’idonea maturazione delle uve.
- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300.

- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale, l'archetto, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura;
- è ammessa l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art.1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

tipologia	Produzione uva Kg/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo %Vol
"Malvasia di Castelnuovo Don Bosco"	11.000	10,00
"Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" spumante	11.000	10,00

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 9500 kg per ettaro di coltura specializzata.

In particolare , per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di età inferiore ai sette anni dovrà avere una resa ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

	Produzione uva Kg/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo %Vol
- al terzo anno d'impianto	5700	11,50
- al quarto anno d'impianto	6650	11,50
- al quinto anno d'impianto	7600	11,50
- al sesto anno d'impianto	8550	11,50
- dal settimo anno d'impianto in poi	9500	11,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

### **Articolo 5 - Norme per la Vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione e di elaborazione dei vini di cui all'art.1, devono essere effettuate nella zona delimitata dall'art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Asti.

2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Torino, Alessandria e Cuneo a condizione che le medesime ditte dimostrino di avere tradizionalmente vinificato le uve atte a produrre il vino D.O.C. in questione negli stabilimenti di cui trattasi.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

tipologia	Resa uva /vino	Produzione massima di vino (litri/ettaro)
"Malvasia di Castelnuovo Don Bosco"	70	7.700
"Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" spumante	70	7.700

Per l'impiego della menzione "Vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo precedente, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in Kg/ha di cui all'art. 4 punto 3

Qualora tale resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75 % , l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

### **Articolo 6 - Caratteristiche al consumo**

I vini "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Malvasia di Castelnuovo Don Bosco"

colore: rosso cerasuolo;

odore: aroma fragrante dell'uva in origine;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% Vol di cui effettivo almeno 5,50 %Vol e comunque non superiore a 7,00 % Vol;  
per l'utilizzo della indicazione "vigna": 11,50 % Vol di cui effettivo almeno 5,50 %Vol e comunque non superiore a 7,00 % Vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Il vino a denominazione di origine "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, non superiore a 1,8 bar.

"Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" spumante

colore: rosato più o meno intenso;

spuma: fine, persistente;

odore: aroma fragrante dell'uva in origine;

sapore: dolce, leggermente aromatico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % Vol di cui effettivo almeno 6,0 %Vol e comunque non superiore a 7,00 % Vol;

acidità totale minima: 5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

2. E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

### **Articolo 7 – Etichettatura, designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" e "Malvasia di Castelnuovo don Bosco" spumante è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggiuntivi: "extra", "fine", "superiore", "riserva", "scelto", "selezionato" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco", la Denominazione di Origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo, purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- che tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita presso l'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;
- la vinificazione e le successive lavorazioni del vino siano svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensioni inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco".

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è facoltativa l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8 – Confezionamento**

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1 per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl. e non superiori a 500 Cl., con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio della denominazione.