

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Decreto Ministeriale 8 ottobre 2010

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO" (G.U. n° 248 del 22 ottobre 2010)

Art. 1 -Denominazione e vini.

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione

Art. 2 -Base ampelografica.

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Ruchè: minimo 90%;

Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.

Art. 3 -Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scuzolengo e Viarigi.

Art. 4 -Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non inferiore a metri 120 s.l.m. e non superiore a metri 400 s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nella attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;

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 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il

cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

è vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vino	Resa uva per ettaro t/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale
Ruchè di Castagnole Monferrato	9,00	11,50%

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" può essere accompagnato dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita. "Ruchè di Castagnole Monferrato" con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale%
3°anno d'impianto	4,80	12,50
4°anno d'impianto	5,60	12,50
5°anno d'impianto	6,40	12,50
6°anno d'impianto	7,20	12,50
dal 7° anno d'impianto	8,00	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberanti di produzione della DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela delle DOC interessate e sentite le Organizzazioni di categoria.

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 prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, 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.

Art. 5 -Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione del vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% e a litri 6300 per ettaro.

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOCG, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOCG per tutto il prodotto.

Art. 6. Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato;

odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento;

sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di "vigna" min. 12,50%vol;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

acidità totale minima: 4 g/l .

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio" e simili.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo purché:

le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;

tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene lo schedario viticolo della denominazione;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato".

4. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 - Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" per la commercializzazione, devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Ai soli fini promozionali, il vino di cui all'art. 1 può essere confezionato in contenitori dalle capacità di 900 cl e 1200 cl.