

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 26 maggio 1997

Modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Casorzo d'Asti". (GU n. 154 del 4-7-1997)

Disciplinare di produzione

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione di cui all'art. 1 e' riservata ai vini rossi, rosati e passiti ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale per almeno il 90% del vitigno Malvasia di Casorzo; per il complessivo rimanente possono concorrere da soli o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni Freisa, Grignolino, Barbera e varietà di uve aromatiche raccomandate o autorizzate nelle province di Asti ed Alessandria.

Art. 3.

La zona di produzione del vino di cui all'art. 1 e' quella delimitata dal decreto del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968 e comprende in tutto o in parte i territori dei seguenti comuni:

provincia di Asti:

Casorzo, Grana, Grazzano;

provincia di Alessandria:

Vignale Monferrato, Altavilla, Ottiglio, Grazzano, Badoglio, Olivola.

Tale zona e' cosi' delimitata:

da nord verso sud, parallelo 87,70, presso la "C" di Cascina Volverio, si segue il confine fra i comuni di Grazzano Badoglio e Ottiglio per circa 400 m (meridiano 47,4) si risale verso nordovest percorrendo la campestre che passa nei pressi di Cascina Polanello (q. 216) e Conceria. Arrivati al bivio presso l'attuale ultima casa dell'abitato di Grazzano Badoglio si svolta a sinistra e si prosegue verso sud arrivando sino al piazzale cimitero di Grazzano Badoglio mantenendo la campestre sulla sinistra del cimitero; a m 50 dopo il

cimitero si mantiene la campestre di destra sino al fondo valle, si risale il tratto di collina sino all'incrocio della strada provinciale Grazzano Badoglio Casorzo (meridiano 46). Da tale incrocio si prosegue sulla strada comunale posta sulla destra della cappelletta votiva S. Bernardo, che scende a valle passando vicino al "2" di quota 210 sino ad arrivare in prossimita' di Cascina Orto Gueiso, sita sulla destra di detta strada; a tale incrocio si svolta a sinistra, si imbecca la campestre verso sud, passante tra la Cascina Minogio (q. 213) e Cascina Valara (q. 215), si prosegue sempre verso sud (in territorio del comune di Grana) costeggiando il Rio Grana posto sulla destra, si arriva all'incrocio della provinciale Casorzo Grana. Dall'incrocio, si percorre la provinciale sino al confine comunale tra Grana e Casorzo (meridiano 46), si svolta a destra e si prosegue lungo la linea di confine comunale fra Grana Casorzo per un tratto di circa m 100, successivamente si segue la linea di confine comunale fra Casorzo e Montemagno sino al confine della provincia di Alessandria (parallelo 83,45). Si devia poi verso est seguendo la carreggiata che porta a quota 239, per risalire lungo la strada provinciale Casorzo Altavilla verso nord per circa 250 m. Si svolta a destra verso nord est seguendo la carreggiata che tocca quota 191 e passa presso la Cascina Pratochioso; si taglia cosi' la provinciale Casorzo Vignale, quindi si risale verso nord passando a destra di Cascina Morneto e Cascina Guera (q. 175). Dopo un leggero arco ad est nord est, si passa tra Fonte Gisgnano e Fonte Salera, si prosegue per la strada passante vicino al "2" di q. 200, si continua verso Cascina Baldea, svoltando a destra verso valle sulla carreggiata posta a circa m 50 prima di detta Cascina. Costeggiando parallelamente il Torrente Rotaldo, per un tratto, e attraversando (in prossimita' del meridiano 50) si arriva sulla strada provinciale Fons Salera-Ottiglio. Si percorre la provinciale verso nord ovest sino all'incrocio della strada Ottiglio Casorzo, in prossimita' della fornace (meridiano 49) si svolta a sinistra per Casorzo, si prosegue per circa m 200, dopodiche' mantenendo la carreggiata comunale per Grazzano posta sulla destra di quota 179, la si percorre secondo la linea del torrente Rotaldo sino all'incrocio in prossimita' della Cascina Binello segnata in cartina (meridiano 48). Si svolta a sinistra percorrendo la carreggiata, passante vicino alla "1" di quota 194, si passa in aderenza alla Cascina Valverio, posta sulla sinistra di detta comunale proseguendo infine sino al punto di partenza della presente descrizione, posta in corrispondenza della "C" di Cascina Valverio.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1, devono rispondere a quelle tradizionali della zona e/o comunque, devono essere atte a conferire

alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 10 della legge n. 164/1992 unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti e posti preminentemente in terreni argillosi calcarei, esclusi quelli di fondovalle o pianeggianti o non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere atti a mantenere le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonn. 11 per ettaro di coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, 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.

Art. 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate nell'ambito dell'intera circoscrizione territoriale dei comuni compresi, anche in parte, nella zona di produzione specificati nell'art. 3.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito della circoscrizione territoriale delle province di Asti ed Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare al vino di cui all'art. 1 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

La denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini, per la produzione dello spumante, siano effettuate nelle province di Asti ed Alessandria.

Il vino di cui all'art. 1 puo' essere elaborato nella tipologia passito purché le uve fresche siano state sottoposte ad appassimento sulla pianta sino a portarle ad un titolo alcolometrico minimo naturale del 15%.

Art. 6.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da rosso rubino a cerasuolo (rosato);
odore, aroma caratteristico e fragrante;
sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 di cui almeno il 4,5 svolto;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" nella tipologia sopra descritta, all'atto dell'immissione al consumo puo' 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 1,7 bar.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo" spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: aromatico caratteristico;
sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 di cui almeno il 6,5 svolti;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" passito o "Malvasia di Casorzo" passito all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino carico;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: dolce, vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 di cui almeno il 10% svolti;
zuccheri residui: minimo 50 g/litro;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 25 per mille.

Art. 7.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: superiore, riserva, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e localita' comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non tendenti a trarre in inganno l'acquirente.

I vini di cui all'art. 2, qualora confezionati in recipienti di capacita' inferiore a 60 litri debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionale delle capacita' di litri 0,375, litri 0,75, litri 1 e litri 1,5. Le bottiglie di cui trattasi debbono essere chiuse con tappo di sughero, raso o con tappo a fungo.