

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Casteggio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|--|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i> | Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Consorzio di Tutela vini |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | 24 Vittorio Veneto 27043 Broni (PV) Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39 0385 250261 |
| <i>Fax:</i> | +39 0385 54339 |
| <i>e-mail:</i> | ufficio.tecnico@vinoltrepo.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Casteggio - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|-----------------|
| <i>Base giuridica:</i> | D.M. 30 11 2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | D.M. 3 08 2010 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Casteggio (it) |
| <i>Termine/i equivalente/i:</i> | |
| <i>Denominazione tradizionalmente usata:</i> | No |
| <i>Base giuridica per la trasmissione:</i> | Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009 |
| <i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i> | |
| <i>Tipo di indicazione geografica:</i> | DOP - Denominazione di origine protetta |

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Casteggio”

| |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; - acidità totale minima : 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 25 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| - colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: intenso, etereo, delicato; - sapore: secco, corposo, armonico. |

“Casteggio riserva”:

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; - acidità totale minima : 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 25 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |

- colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, etereo, delicato;
- sapore: secco, corposo, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

DOC "Casteggio"

| | |
|--|-----------------------------|
| <i>Tipo di pratica enologica:</i> | Pratica enologica specifica |
| <i>Descrizione della pratica:</i> | |
| La Denominazione di Origine Controllata "Casteggio" è riservata solo al vino sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio complessivo di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno dodici mesi di invecchiamento obbligatorio in botti di rovere di qualsiasi capacità ed almeno sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. | |

Doc "Casteggio" riserva

| | |
|---|-----------------------------|
| <i>Tipo di pratica enologica:</i> | Pratica enologica specifica |
| <i>Descrizione della pratica:</i> | |
| Il "Casteggio" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 3 anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "riserva". | |

b. Rese massime:

"Casteggio"*Resa massima:*

Rese uva/ettaro: 8,5 tonnellate/ha;
Resa vino/ettaro: 59,5 ettolitri/ha.

"Casteggio" riserva*Resa massima:*

Rese uva/ettaro: 8,5 tonnellate/ha;
Resa vino/ettaro: 59,5 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Casteggio" comprende la fascia vitivinicola collinare del comune di Casteggio, nonché dei comuni confinanti di Borgo Priolo, Corvino San Quirico, Montebello della Battaglia, Calvignano, Oliva Gessi e Torrazza Coste. Tale zona è così delimitata:

Da una linea che partendo dalla cittadina di Casteggio in direzione Voghera sulla SS 10 (Ing. Adolfo Mazza), va oltre il Comune di Montebello della Battaglia e la Frazione Genestrello, superato il quale, si svolta verso sinistra in direzione Torrazza Coste, percorrendo la strada vicinale "Cascina Gioiello" che in prossimità della cascina Riccagioia diventa via "Riccagioia" proseguendo fino al centro di Torrazza Coste; a questo punto si svolta a sinistra, via "Guglielmo Marconi" verso est fino ad incrociare via "Schizzola", attraversata la stessa si percorre in direzione Olesi la via comunale "Strada dei sette cani o dei muri" fino a svoltare a destra in via "Cà Barco", fino all'incrocio con la strada vicinale "Codalunga e Torre", qui a sinistra fino alla Frazione o Cascina "Torrebianchina". Proseguiamo verso destra lungo il confine di foglio 4 del Comune di Borgo Priolo fino al congiungimento con la strada Comunale "Della Cattabrega", qui svoltiamo a sinistra sulla medesima fino all'incrocio con via "Valle Coppa", qui a destra fino a Borgo Priolo. Qui, da via "Valle Coppa" si prosegue in via "Ghiaia dei Risi" fino all'intersezione con la via "Località Travaglino" a sinistra percorrendola fino al centro di Calvignano. Si attraversa la SP 188 e si prosegue in direzione Oliva Gessi con la strada vicinale "Molino del Cevino", fino al confine comunale con Oliva Gessi, si prosegue con via "Cassinera", percorrendola tutta fino all'intersezione con via "La Cà". In questo punto si svolta a sinistra verso Corvino San Quirico, la strada diventa via "Novellina" e poi via "Oratorio", si prosegue verso valle, la strada diventa via "Roma", si prosegue sempre verso valle, la strada diventa via "Castellini", avanti

fino all'intersezione con la SS 10, che percorriamo verso sinistra fino al centro di Casteggio, punto di partenza della delimitazione. Tale delimitazione, è percorsa in senso antiorario, e la zona di produzione del "Casteggio" rimane a sinistra della linea di delimitazione.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|------------|
| ITC48 | Pavia |
| ITC4 | Lombardia |
| ITC | NORD-OVEST |
| IT | ITALIA |

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

| |
|---------------|
| PINOT NERO N. |
| CROATINA N. |
| BARBERA N. |
| VESPOLINA N. |
| UVA RARA N. |

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**c. Altre varietà****7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Casteggio**

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico la zona di produzione del Casteggio si inserisce nella più vasta area dell'Oltrepò Pavese, ovvero un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino. Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica dell'Oltrepò presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Barbera, Croatina, Uva rara, Vespolina e Pinot nero; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro per il vitigno Croatina e 3.200 per gli altri vitigni e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOC Casteggio è riferita ad un'unica tipologia di vino, anche nella versione riserva. Dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini "Casteggio" e "Casteggio riserva" sono rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento; al naso sono intensi, eterei, delicati e complessi: si percepiscono fragranze di frutti rossi (marasca),

viola e spezie; in bocca si presentano secchi, armonici e di grandi corpo e struttura, con una buona acidità e una medio-lunga persistenza.

Legame causale:

Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, Casteggio è l'antico Clastidium, castro romano ricordato per la sua importanza strategica e logistica, oltre a essere stato teatro di vittoriose battaglie dei Romani sugli Insubri e sui Galli nel II secolo a.C. Molti ritrovamenti, antichi e preziosi cimeli, dell'agro di Casteggio, attestano la notevole importanza del Borgo nel periodo repubblicano ed imperiale di Roma.

Il territorio si estende in gran parte sui colli che stanno alle spalle ed ai lati del centro urbano, in un susseguirsi continuo di graziose colture, che partendo dal piano (80 mslm) arrivano ai 265 mslm con una superficie complessiva di 1.778 ha.

Il paesaggio è quanto mai suggestivo, la collina si presenta intensamente vitata.

La coltivazione della vite, nella zona collinare, ha caratterizzato l'economia agricola da sempre. Testi del Columella, di Plinio il Vecchio descrivono la zona collinare come "coperta di ubertosissimi vigneti" ed a prova della ricchezza di tale zona testimoniano, come affermava Strabone nella sua Descrizione d'Italia, "le botti fatte di legno e più grosse delle case".

I vini prodotti nella zona denominata Casteggio, presentano grandi similitudini in termini morfologia del terreno e microclima, ma anche storia, tradizione e mentalità produttiva, percentuali d'uso dei vitigni, sistemi di allevamento e rese per ettaro, nonché stile di vinificazione, invecchiamento e relativo affinamento.

Nel 2010, con decreto ministeriale del 3 agosto, tutto questo è stato tradotto in un disciplinare autonomo: grazie alla sua indiscussa tradizione storica, la DOC Casteggio è stata svincolata dalla DOC Oltrepò Pavese, all'interno della quale si trovava, sin dalla nascita avvenuta nel 1970, come tipologia Rosso.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

| |
|--|
| |
|--|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

Descrizione:

Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>Nome dell'intermediario</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali |
| <i>Indirizzo:</i> | 20 XX settembre 00187 Roma Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029 |
| <i>Fax:</i> | +39-0646656133 |
| <i>e-mail:</i> | l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it |

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

| | |
|--------------|---|
| <i>Link:</i> | http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 |
|--------------|---|

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**