DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MALVASIA DI CASORZO D'ASTI"

Approvato con DPR 21.08.68	GU 267 - 19.10.1968
Modificato con DM 26 .05.1997	GU 54 - 04.07.1997
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e - IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 18.12.2014	G.U. 1 del 02.01.2015 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Casorzo” o “Malvasia di Casorzo” o “Malvasia di Casorzo d’Asti ” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

“Casorzo” o “Malvasia di Casorzo” o “Malvasia di Casorzo d’Asti ”
“Casorzo” o “Malvasia di Casorzo” o “Malvasia di Casorzo d’Asti ” spumante
“Casorzo” o “Malvasia di Casorzo” o “Malvasia di Casorzo d’Asti ” passito .

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di cui all'art. 1 è riservata ai vini rossi, rosati e passiti ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale per almeno il 90% dal vitigno Malvasia di Casorzo; possono concorrere inoltre fino al 10%, da soli o congiuntamente , le uve provenienti dai vitigni Freisa, Grignolino, Barbera e altri vitigni aromatici idonei alla coltivazione per la regione Piemonte .

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini 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 Badoglio;
provincia di Alessandria: Vignale Monferrato, Altavilla, Ottiglio, 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 imbocca 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 nordest 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 nordest, 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 nordovest 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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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 allo schedario viticolo della denominazione 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 sesti 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 dei vini 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 riportai nei limiti di cui sopra purchè a produzione non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di elaborazione delle uve per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nel territorio della regione Piemonte.
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.

La denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti " 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 nella regione Piemonte .

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

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

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti " 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: 10,50 % vol di cui almeno il
4,50 svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo :15,0 g/l
Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti " nella tipologia sopra descritta, 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 2.5 bar.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo d'Asti "spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
spuma: fine, persistente
colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: aromatico caratteristico;
sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol di cui almeno 6,50 % vol svolti;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata “Casorzo” o “Malvasia di Casorzo” o “Malvasia di Casorzo d’Asti ” 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: 15,00 % vol di cui almeno 10,00 % vol svolti;
zuccheri residui: minimo 50 g/litro;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo 1, con esclusione della tipologia spumante , è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
La zona di produzione di questo profumato vino dolce rosso comprende il territorio amministrativo dei comuni di Casorzo e Grazzano Badoglio in provincia di Asti, Vignale Monferrato, Altavilla Monferrato, Ottiglio e Olivola in provincia di Alessandria. La raccolta in genere avviene alla fine di settembre. È prodotto utilizzando uve di una particolare varietà di Malvasia a bacca nera con grappolo corto la Malvasia di Casorzo che è la base per la produzione di vini dolci profumati, frizzanti o spumanti, e più raramente, previo appassimento anche di ottimi passiti Tale vitigno concorre alla formazione di questo vino per almeno il 90%; possono essere aggiunte uve di vitigni della tradizione piemontese come Freisa, Grignolino, Barbera o di altri vitigni aromatici.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il Malvasia di Casorzo ha una storia antica e la presenza in Monferrato, come vino importato, si fa risalire al XIII secolo. Probabilmente dal porto greco di Monenvasaia, grazie a navigatori veneziani abili nei commerci, arrivarono le primi viti di malvaxia che erano dette anche uve greche. E’ ben nota agli enologi per gli aromi particolari, tutti di elevata finezza. I descrittori percepiti: fruttati e floreali in particolare rosa, pesca, albicocca, ribes e lampone.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Le colline dolci in cui si coltiva il vitigno Malvasia di Casorzo rendono particolare questo prodotto che è fonte di particolare reddito per l'agricoltura della zona del basso Monferrato

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).