

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE
CONTROLLATA
"MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO"**

Approvato con	DPR 20.09.73	GU 26 - 28.01.1974
Modifica con	DM 28.02.95	GU 60 - 13.03.1995
Modifica con	DM 22.04.2009	GU 110-14.05.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295-20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**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'ideale 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 o nome tradizionale 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: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 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

spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
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: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 14,0 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

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 o nome tradizionale , purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- che tale menzione figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
- la vinificazione e le successive lavorazioni del vino siano svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo o nome tradizionale, sia riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale 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 presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria 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 litri 0,187 e non superiori a litri 0,500, con l'esclusione del contenitore a litri 2,000.

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.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

L'area nord occidentale del Monferrato, e dell'intero bacino terziario piemontese, al confine con la collina torinese che ha tutt'altra origine geologica (morenica) possiede un suo specifico patrimonio ampelografico. Ne fanno parte tra gli altri il vitigno Freisa, che si è diffuso in seguito in altre aree piemontesi, e alcuni vitigni aromatici a bacca nera: la Malvasia di Schierano e la Malvasia nera. In questa piccola area di produzione, si coltivano La Malvasia di Schierano e la Malvasia Nera, uve a bacca nera aromatica. Da queste due varietà, come tradizione in questa piccola enclave, si possono ottenere tre tipologie di prodotti, che vanno a costituire la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco: il vino dolce, frizzante o spumante (è possibile il taglio tradizionale con Freisa fino al 15%).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La zona di produzione è rappresentata da colline che si impennano ad altitudini maggiori rispetto alla restante area nord-astigiana, ad oltre 400 metri. I suoli poggiano su marne mioceniche (langhiano-burdigaliano) e sono di colore chiaro, di medio impasto; le pendenze sono spesso elevate e i versanti peggio esposti o troppo ripidi sono occupati da boschi, che contribuiscono a mitigare il calore estivo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

Il vino prende il nome da uno dei sei comuni della piccola zona di produzione, Castelnuovo Don Bosco. Alla tutela e miglioramento della viticoltura dell'area del castelnuovese e alla sua notorietà portò il suo contributo anche San Giovanni Bosco, figlio di viticoltori, che parrebbe aver anche scritto un testo divulgativo andato perduto: "L'enologo italiano".

Articolo 10 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).