

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

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	39 0141 598998
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	Dm 22.05.2009

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (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 a), 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
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>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.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso cerasuolo;  odore: aroma fragrante dell'uva in origine;  sapore: dolce, aromatico, caratteristico;</p>

#### “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco”spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

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;

*Caratteristiche organolettiche:*

Spuma . fine e persistente  
 colore: rosato più o meno intenso;  
 odore: aroma fragrante dell'uva in origine;  
 sapore: dolce, leggermente aromatico, caratteristico;

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

b. Rese massime:

**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco anche spumante**

*Resa massima:*

11 t/ha resa vino: 77,00 hl/ha

**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco con menzione vigna**

*Resa massima:*

con menzione vigna  
al terzo anno di impianto: resa uva 5,7 t/ha resa vino 39,90 hl/ha  
al quarto anno di impianto: resa uva 6,65 t/ha resa vino 46,55 hl/ha  
al quinto anno di impianto: resa uva 7,6 t/ha resa vino 53,20 hl/ha  
al sesto anno di impianto: resa uva 8,55 t/ha resa vino: 59,85 hl/ha  
dal settimo anno di impianto in poi resa uva 9,5 t/ha resa vino 66,50 hl/ha

## 5. ZONA DELIMITATA

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

### a. Zona NUTS

ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
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

FREISA N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Malvasia Nera Lunga N

Malvasia di Schierano N

### c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC “Malvasia di Castelnuovo Don Bosco”

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

L'area nord occidentale del Monferrato, e dell'intero bacino terziario piemontese, al confine con la collina torinese ne 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%).  
 C) 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.

#### *Informazioni sul prodotto:*

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.

#### *Legame causale:*

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.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
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%.

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Dm 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
DLgs 61/2010

**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; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elen a.piva@regione.piemonte.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a> ; <a href="http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/malvcastelnuovo.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/malvcastelnuovo.pdf</a>
--------------	--

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

## ***5. LINK A E-BACCHUS***

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco