

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA”**

Approvato con	DM 04.10.2011	GU n. 243 - 18.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

Nero di Troia minimo 65%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale” - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l’isola amministrativa D’Ameli del comune di Binetto. Tale zona è così delimitata:

Dal punto d’incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l’abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All’altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell’abitato di

Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino “Castel del Monte Rosso Riserva” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e controspalliera, fatti salvi i diritti acquisiti per altre forme di allevamento; i sesti d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro. La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva”, prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento

obbligatorio di almeno due anni di cui almeno uno in legno. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva”, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal rosso rubino al rosso granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, fine;

sapore: di corpo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 26,0 g/l,

zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva”, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

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

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimenti a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia”.

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva”, deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella “regione climatica adriatica centro-meridionale” posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l’Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall’altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da “*murex*”, pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L’altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti “discontinuità tettoniche”: una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l’altra a Sud Ovest, verso l’avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l’altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell’altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate

L’emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro (“chiancarelle”) a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono “vacuolari e brecciate”. Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di “carsificazione” (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell’assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come “lame” e si estendono sino al mare Adriatico

L’area “Castel del Monte”, trae l’appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell’UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo “Murgia Centrale”, uno dei tre “bacini viticoli omogenei” individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L’area della nuova DOC “Castel del Monte” è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell’Alta Murgia.

La litologia dell’area è costituita dai calcari compatti dell’unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell’olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C

ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne ($P/T+10$) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inesoanche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

Il vino di cui al presente disciplinare, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una

chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi del vitigno prevalente.

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l.

Via Piave, 27

00187 – Roma

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 3), 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 4).