DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CALOSSO"

Approvato con	DM 27.09.2011	G.U. 243 - 18.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Calosso" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
-"Calosso" (anche riserva)
-"Calosso" Passarà.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Calosso" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
vitigno Gamba Rossa N. (sinonimo Imperatrice dalla gamba rossa) dall' 90% al 100%;

possono concorrere nella misura massima del 10%, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1.La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine controllata "Calosso" comprende l'intero territorio dei comuni di: Calosso, Castagnole delle Lanze e Costigliole D'Asti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Calosso"devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti :
-terreni: argillosi – calcarei - sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
-giacitura: esclusivamente collinare;sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
-altitudine non inferiore a 150 mt s.l.m. e non superiori a 450 mt s.l.m.;
-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
-forma di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati

(forma di allevamento: contro spalliera bassa; sistema di potatura: Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzano produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente.
I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.
E' vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata " Calosso" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

UVE	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Calosso	9,0	11,00% vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Calosso" con la menzione aggiuntiva "Vigna" seguita da relativo toponimo o nome tradizionale e/o "Riserva", ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

UVE	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Calosso	7,5	11,50% vol.

In particolare per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna" e/o "Riserva", il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta come sotto specificato:

	al terzo anno di impianto t/ha	al quarto anno di impianto t/ha	al quinto anno di impianto t/ha	al sesto anno di impianto t/ha	al settimo anno di impianto t/ha
"Calosso"	4,5	5,25	6,0	6,75	7,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Calosso" deve essere riportata nel limite, di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole che lo renda 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.
I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi di controllo competenti per territorio, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

5. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al Comma 5.

Articolo 5
Norma per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Calosso" devono essere effettuate all'interno del territorio delle province di Asti e Cuneo.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità ,garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa	produzione max
Calosso	70%	6.300 l/ha

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale e/o "Riserva" deve essere:

Vino	Resa	produzione max
Calosso	70%	5250 l/ha

in particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna" e/o "Riserva", il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta , come sotto specificato:

	al terzo anno di impianto litri/ha	al quarto anno di impianto litri/ha	al quinto anno di impianto litri/ha	al sesto anno di impianto litri/ha	al settimo anno di impianto litri/ha
"Calosso"	3150	3675	4200	4725	5250

Qualora dette rese superino il limite del 70% ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata .Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

3. Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino "Calosso" Passarà devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.
Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13.5% vol.
Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione del vino "Calosso Passarà", nonché la vinificazione delle stesse devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all' art. 3.
L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con ausilio di impianti di condizionamento ambientale purchè operanti a temperature analoghe a quelle

riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.
Le uve ammesse ad appassire per ottenere il vino "Calosso Passarà" non possono essere vinificate prima del 15 Dicembre. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino la sue peculiari caratteristiche.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Calosso" deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento, della durata di mesi 20 a decorrere dal primo Novembre dell'anno di raccolta delle uve.

5. Il vino "Calosso" designabile con la menzione "Vigna" e/o "Riserva" prima dell'emissione al consumo deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno 30 mesi a partire dal primo dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Calosso" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Calosso"
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento
odore: delicato, fragrante
sapore: armonico, caratteristico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.

"Calosso" Passarà
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento
odore: caratteristico, intenso
sapore: caratteristico, armonico, caldo
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Calosso" con menzione Vigna e/o Riserva
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento
odore: delicato, caratteristico
sapore: secco,armonico, caratteristico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata "Calosso" in relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, possono rilevare al sapore sentore di legno.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Calosso" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra fine scelto sezionato e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Calosso" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati che non abbiano significato laudativo e traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione del vino "Calosso"e "Calosso" riserva , la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento che sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010".

4. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Calosso" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Calosso" , per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18.7 cl.

2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di Origine Controllata "Calosso", con l'indicazione della menzione "Vigna"e/o "Riserva", per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalla normativa vigente, con l'esclusione delle capacità di 18,7 cl e 200 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

Sulle splendide colline di Calosso, Costigliole d'Asti e Castagnole delle Lanze , comuni vitivinicoli del sud Astigiano dove da sempre la viticoltura è parte integrante della vita economica e sociale (basti pensare che , proprio Calosso, è percentualmente tra i paesi piu' vitati di tutto il territorio nazionale, con oltre l'80% della propria superficie agricola destinata alla viticoltura),viene da sempre coltivato e conosciuto questo vitigno, diventato nel tempo un pò il simbolo di riconoscimento di questa zona.

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

Presente da tempo immemore nelle vecchie vigne in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbietà ed all'intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell'epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati a gamba rossa sono risorti in territorio altamente vocato.

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

L'area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, altrimenti certamente dimenticato, a favore della prorompente internazionalizzazione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 - ROMA
Tel. +3906-54228675
Fax +3906-54228692
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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).