DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DEONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"CASTEL DEL MONTE"

Approvato con DPR 19.05.1971	GU n. 188 - 26.07.1971
Modificato con DPR 06.05.1987	GU n. 247 - 1987
Modificato con DPR 27.12.1990	GU n. 111 - 14.05.1991
Modificato con DM 19.09.1995	GU n. 235 - 07.10.1995
Modificato con DM 14.03.1997	GU n. 72 - 27.03.1997
Modificato con DM 23.04.2008	GU n. 116 - 19.05.2008
Modificato con DM 04.10.2011	GU n. 246 - 21.10.2011
Modificato con DM 08.11.2011	GU n. 273 - 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 **"**Castel del Monte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Castel del Monte": Bianco, anche Frizzante e Spumante
- "Castel del Monte": Rosso, anche Novello
- "Castel del Monte": Rosato, anche Frizzante e Spumante
- "Castel del Monte": Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante
- "Castel del Monte": Chardonnay, anche Frizzante
- "Castel del Monte": Sauvignon, anche Frizzante
- "Castel del Monte": Nero di Troia
- "Castel del Monte": Cabernet, anche Riserva
- "Castel del Monte": Aglianico, anche Riserva
- "Castel del Monte": Aglianico Rosato, anche Frizzante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Castel del Monte": Bianco, anche Frizzante e Spumante: Pampanuto (o Pampanino) fino al 100%; Chardonnay fino al 100%; Bombino bianco fino al 100%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Castel del Monte" Rosso, anche Novello: Nero di Troia fino al 100%; Aglianico fino al 100%; Montepulciano fino al 100%.
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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Castel del Monte" Rosato, anche Frizzante e Spumante: Bombino Nero fino al 100%; Aglianico fino al 100; Nero di Troia fino al 100%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte", con le seguenti specificazioni:

- Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante
- Chardonnay, anche Frizzante
- Sauvignon, anche Frizzante
- Nero di Troia
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon) , anche Riserva
- Aglianico, anche Riserva
- Aglianico Rosato, anche Frizzante

devono essere ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale".

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Canosa di Puglia, 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 di partenza dell'antico ponte romano sul fiume Ofanto, si segue ad est, il deflusso del fiume che segna confine con la provincia di Foggia, fino ad arrivare ai confini comunali di Canosa e Barletta; si prosegue in direzione sud, sempre lungo la linea di confine fino a raggiungere il punto d'incontro dei confini comunali di Andria e Canosa di Puglia (q.234). 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 162 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 Torrito 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, si raggiunge la località denominata Coppe di Maltempo; tagliando in direzione nord si raggiunge la masseria Battaglini e la s.s 93 Appulo Lucano, percorrendola in direzione Canosa si giunge al torrente Locone che si immette nel fiume Ofanto, segnando nuovamente il confine con la provincia di Foggia, seguendo la direzione di scorrimento delle acque si giunge all'antico Ponte Romano, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata qualsiasi pratica di forzatura. Tuttavia consentita l'irrigazione solo come mezzo di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" di colore bianco e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 14; per i vini "Castel del Monte" di colore rosso, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 13.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta delle viti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale 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 dei vini "Castel del Monte": Bianco; Rosato; Bombino Bianco; Chardonnay; Sauvignon; Aglianico Rosato, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%;

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Rosso; Nero di Troia; Aglianico; Cabernet, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Le uve unicamente destinate alla produzione dei vini delle tipologie "Spumante" di cui all'Articolo 1, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria

interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente Articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e anche nei comuni di Barletta e Canosa.

L'elaborazione dei vini Spumanti e Frizzanti deve avvenire nell'ambito della Regione Puglia.
La produzione dei vini Spumanti può essere ottenuta con la rifermentazione del vino base o per fermentazione dei mosti; la presa di spuma potrà essere ottenuta in autoclave o in bottiglia.

La resa massima delle uve in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
I vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" debbono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui uno in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.
È consentito per i vini "Castel del Monte" bianchi e rossi, con o senza la specificazione del vitigno, un periodo di affinamento in recipienti di legno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Castel del Monte" Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.,0
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Bianco Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Castel del Monte” Bianco Spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all’amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosso:
- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosso Novello:
- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

“Castel del Monte” Rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosato Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosato Spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all’amabile;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l;

“Castel del Monte” Bombino Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Bombino Bianco Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Castel del Monte” Bombino Bianco Spumante:
- spuma fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all’amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Castel del Monte” Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Chardonnay Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Castel del Monte” Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, armonico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Sauvignon Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Nero di Troia:
- colore: rosso da rubino granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Cabernet:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Cabernet Riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico anche Riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico Rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante, di buona intensità;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico Rosato Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 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

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata “Castel del Monte”, ad esclusione delle tipologie Frizzante e Spumante, deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte”, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, 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 riferimento 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, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" possono essere confezionati, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

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-appeninica 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 ecc.

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.

I vini di cui al presente disciplinare, presentano 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 dei vitigni prevalenti.

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