

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

Ruchè di Castagnole Monferrato (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>	+ 39 0141-598984
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.3011
<i>Base giuridica:</i>	DM 08.10.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Ruchè di Castagnole Monferrato (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 b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Ruchè di Castagnole Monferrato anche con indicazione vigna

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol acidità totale minima: 4 g/l estratto non riduttore minimo: 21 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato; odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento; sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Ruchè di Castagnole Monferrato**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 9 t/ha - resa vino 63,00 hl/ha

Ruchè di Castagnole Monferrato con indicazione vigna

<i>Resa massima:</i>
al terzo anno di impianto resa uva 4,8 t/ha - resa vino 33,60 lh/ha al quarto anno di impianto resa uva 5,6 t/ha - resa vino 39,20 hl/ha al quinto anno di impianto resa uva 6,4 t/ha - resa vino 44,80 hl/ha al sesto anno di impianto resa uva 7,2 t/ha - resa vino 50,40 hl/ha dal settimo anno di impianto resa uva 8,0 t/ha - resa vino 56,00 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.
--

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegato</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

BRACHETTO N.

BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Ruche' N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato*****Informazioni sulla zona geografica:***

I sette comuni della DOCG formano un piccolo comprensorio viticolo nel Monferrato astigiano in riva sinistra del Tanaro, in un'area di basse colline ampiamente boscate. Il vitigno Ruché è strettamente endemico e non si ritrova in altre zone se non in modo occasionale.

Un tempo era utilizzato anche come uva da mensa per il suo carattere aromatico e l'elevata concentrazione di zucchero a maturazione e per la preparazione di vini dolci per uso familiare. La vinificazione in purezza e la definizione di un modello enologico di vino secco e di alta qualità si deve soprattutto al parroco Luigi Cauda che operò a Castagnole Monferrato negli anni sessanta del ventesimo secolo.

Informazioni sul prodotto:

Da un punto di vista geopedologico l'area del Ruchè è di transizione tra le marne del Monferrato e le sabbie astiane plioceniche. Quindi i suoli sono tendenzialmente più sciolti e leggeri rispetto alla media del bacino terziario piemontese ai quali comunque appartengono. Questi terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitate.

Legame causale:

Il Ruchè è un vitigno autoctono dei più rari coltivati tradizionalmente nel Monferrato astigiano. Gli ottimi risultati raggiunti incoraggiarono una parziale ulteriore riconversione della viticoltura dell'area, dove comunque si mantiene una notevole varietà di vitigni, verso questa varietà

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>	
"Ruchè di Castagnole Monferrato" Ruchè: minimo 90%; Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it, l.tarmati@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 , elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Ruchè di Castagnole Monferrato