

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

Castel del Monte (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
<i>Fax:</i>	+39.0805405136
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it , a.lillo@regione.puglia.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Castel del Monte - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 04.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Castel del Monte (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<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
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Castel del Monte” Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- 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;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: gradevole, delicato; - sapore: fresco, da secco ad abboccato.

**“Castel del Monte” Bianco Frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico.

### **“Castel del Monte” Bianco Spumante**

*Caratteristiche analitiche:*

- 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;

*Caratteristiche organolettiche:*

- 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.

### **“Castel del Monte” Rosso**

*Caratteristiche analitiche:*

- 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;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico.

### **"Castel del Monte" Rosso Novello**

*Caratteristiche analitiche:*

- 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;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico.

**“Castel del Monte” Rosato*****Caratteristiche analitiche:***

- 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;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico.

**“Castel del Monte” Rosato Frizzante*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico.

**“Castel del Monte” Rosato Spumante*****Caratteristiche analitiche:***

- 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;

***Caratteristiche organolettiche:***

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile.

**“Castel del Monte” Bombino Bianco*****Caratteristiche analitiche:***

- 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;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico.

**“Castel del Monte” Bombino Bianco Frizzante*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico.

**“Castel del Monte” Bombino Bianco Spumante*****Caratteristiche analitiche:***

- 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;

*Caratteristiche organolettiche:*

- 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.

### **“Castel del Monte” Chardonnay**

*Caratteristiche analitiche:*

- 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;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, armonico.

### **“Castel del Monte” Chardonnay Frizzante**

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico.

### **“Castel del Monte” Sauvignon**

*Caratteristiche analitiche:*

- 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;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, armonico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico.

**“Castel del Monte” Sauvignon Frizzante****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico.

**“Castel del Monte” Nero di Troia****Caratteristiche analitiche:**

- 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;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso da rubino granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico.

**“Castel del Monte” Cabernet****Caratteristiche analitiche:**

- 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;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino tendente al granato;

- |   |
|---|
| - odore: caratteristico, gradevole;<br>- sapore: da secco ad abboccato, armonico. |
|---|

**“Castel del Monte” Cabernet Riserva***Caratteristiche analitiche:*

- |   |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.<br>- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l; |
|---|

*Caratteristiche organolettiche:*

- |   |
|---|
| - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;<br>- odore: caratteristico, gradevole;<br>- sapore: da secco ad abboccato, armonico. |
|---|

**“Castel del Monte” Aglianico***Caratteristiche analitiche:*

- |  |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l<br>- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l; |
|--|

*Caratteristiche organolettiche:*

- |   |
|---|
| - colore: rosso rubino tendente al granato;<br>- odore: delicato, caratteristico;<br>- sapore: da secco ad abboccato, armonico. |
|---|

**“Castel del Monte” Aglianico anche Riserva***Caratteristiche analitiche:*

- |  |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l<br>- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l; |
|--|

*Caratteristiche organolettiche:*

- |  |
|--|
| - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;<br>- odore: delicato, caratteristico;<br>- sapore: da secco ad abboccato, armonico. |
|--|

**“Castel del Monte” Aglianico Rosato***Caratteristiche analitiche:*

- 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;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante, di buona intensità;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico.

**“Castel del Monte” Aglianico Rosato Frizzante***Caratteristiche analitiche:*

- 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;

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Riserva
---------

Novello
---------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

**a. Pratiche enologiche**

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

**b. Rese massime:**

**"Castel del Monte" Bianco, anche Frizzante e Spumante, Rosato, anche Frizzante e Spumante, Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante, Chardonnay, anche Frizzante, Sauvignon, anche Frizzante, Aglianico Rosato, anche Frizzante**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

**"Castel del Monte" Rosso, anche Novello, Nero di Troia, Cabernet, anche Riserva, Aglianico, anche Riserva**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 91 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

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.

#### a. Zona NUTS

ITF42	Bari
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

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

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ALEATICO N.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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

Cococciola B
Ottavianello N
Negroamaro Precoce N
Greco Nero N
Greco Bianco
Greco B

Trebbiano Giallo B
Aglianico N
Aglianicone N
Pampanuto B
Trebbiano Toscano B
Chardonnay B
Moscatello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N
Montonico Bianco B
Lacrima N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Sylvaner Verde B
Malbech N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Uva di Troia N
Grillo B
Notardomenico N

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **DOC "Castel del Monte"**

*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 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.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari 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.

#### *Legame causale:*

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.

## **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>	
"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".

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

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

*Descrizione:*

Allegato 3 – DLg 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Toponimi
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – DM 2 novembre 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 , SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****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>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**