

# MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO

D.P.R. 29 maggio 1973  
(modificato dal D.M. 28 - 02 - 95)

Riconoscimento della denominazione d'origine controllata del vino Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

1. La denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco è riservata al vino rosso o rosato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Malvasia di Schierano. Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti dal vitigno Freisa, presente nei vigneti fino ad un massimo del 15% del totale delle viti.

3. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco comprende i territori dei comuni di Albugnano, Castelnuovo Don Bosco, Passerano Marmorito, Pino d'Asti, Berzano e Moncucco.

4. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco devono rispondere a quelle tradizionali della zona, atte a conferire alle uve ed al vino derivante le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti e posti preminentemente in terreni argilloso - calcarei esclusi quelli di fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco non deve essere superiore a q.li 110 per ettaro di coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

PROPOSTA DI MODIFICA

per Regione luglio 2008

## Art.1 - Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" è riservata al vino rosso o rosato che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:  
**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco**  
**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco " Spumante"**

## Art.2 – Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

**Malvasia di Schierano e/o Malvasia Nera Lunga: dall' 85% al 100%;**

**Freisa: dallo 0% al 15%**

## Art.3 - Zona di produzione

1. La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" comprende i territori dei comuni di Albugnano, Castelnuovo don Bosco Passerano Marmorito, Pino d'Asti, Berzano **S. Pietro**, Moncucco **Torinese**.

## Art.4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" devono rispondere a quelle tradizionali della zona, atte a conferire alle uve ed al vino derivante le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: i terreni argillosi / limosi / sabbiosi / calcarei e loro eventuali combinazioni;

- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti non sufficientemente soleggiati;

- altitudine: non inferiore a 150 m s.l.m.

- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve.

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300.

- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli tradizionali (forma di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale, l'archetto, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

- è ammessa l'irrigazione di soccorso

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art.1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva Kg/ha	Tit.al. Vol.min.
Malvasia di Cast. Don Bosco	11000	10,00
Malvasia di Cast. Don Bosco "Spumante"	11000	10,00

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" con menzione aggiuntiva "Vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 9500 kg per ettaro di coltura specializzata.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna", il vigneto di età inferiore ai sette anni dovrà avere una resa ulteriormente ridotta:

<b>- al terzo anno d'impianto</b>		
vini	resa uva	Titolo alcol.
Vol.		min.
naturale	Kg/ha	
<b>Malvasia di Cast. D.Bosco</b>	<b>5700</b>	<b>11,50</b>
<b>- al quarto anno d'impianto</b>		
vini	resa uva	Titolo alcol.
Vol.		min.
naturale	Kg/ha	
<b>Malvasia di Cast. D.Bosco</b>	<b>6650</b>	<b>11,50</b>
<b>- al quinto anno d'impianto</b>		
vini	resa uva	Titolo alcol.
Vol.		min.
naturale	Kg/ha	
<b>Malvasia di Cast. D.Bosco</b>	<b>7600</b>	<b>11,50</b>
<b>- al sesto anno d'impianto</b>		
vini	resa uva	Titolo alcol.
Vol.		min.
naturale	Kg/ha	
<b>Malvasia di Cast. D.Bosco</b>	<b>8550</b>	<b>11,50</b>
<b>- dal settimo anno d'impianto in poi</b>		
vini	resa uva	Titolo alcol.
Vol.		min.
naturale	Kg/ha	
<b>Malvasia di Cast. D.Bosco</b>	<b>9500</b>	<b>11,50</b>

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, se 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.

5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uva

5. Le operazioni di vinificazione e di elaborazione del vino spumante devono essere effettuate nella zona delimitata dall'art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Asti.

E' in facoltà del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle provincie di Torino, Alessandria e Cuneo a condizione che le medesime ditte dimostrino di avere tradizionalmente vinificato le uve atte a produrre il vino D.O.C. in questione negli stabilimenti di cui trattasi.

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

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: parziale fermentazione dell'uva ammostata senza graspi fino a trasformazione in alcol per almeno 5,5% di gradi svolti e comunque non superiore al 7%; decantazione del mosto dalla massa fecciosa e torchiatura;

filtrazione del vino con conseguente aggiunta di gelatina ed altri chiarificanti ammessi;

stabilità del vino ottenuta mediante ripetute fermentazioni lente, filtrazioni, centrifugazioni, refrigerazioni, che devono essere tempestivamente e ripetutamente effettuate durante tutto il periodo di conservazione e quindi fino all'imbottigliamento.

6. Il vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso cerasuolo;

odore: aroma fragrante dell'uva in origine;

sapore: dolce, leggermente aromatico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco può presentarsi più o meno frizzante, caratteristica che viene ottenuta con la rifermentazione in bottiglia o altri recipienti di immissione al consumo o con rifermentazione in autoclave.

Il vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco nella tipologia spumante, ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11%.

**per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.**

**In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.**

#### **Art. 5 - Norme per la Vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione e di elaborazione dei vini di cui all'art.1, devono essere effettuate nella zona delimitata dall'art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Asti.

2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle provincie di Torino, Alessandria e Cuneo a condizione che le medesime ditte dimostrino di avere tradizionalmente vinificato le uve atte a produrre il vino D.O.C. in questione negli stabilimenti di cui trattasi.

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

vini	resa max.	prod max
vino	uva/vino	(litri ad
ettaro)		
<b>Malvasia di Cast. D. Bosco</b>	<b>70%</b>	<b>7700 l</b>
<b>Malvasia di Cast. D. Bosco "Spumante"</b>	<b>70%</b>	<b>7700 l</b>

**Per l'impiego della menzione "Vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo precedente, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in Kg/ha di cui all'art. 4 punto 3**

**Qualora tale resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75% , l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.**

**4. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.**

#### **Art. 6 - Caratteristiche del vino al consumo**

1. I vini "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco**

colore: rosso cerasuolo;

odore: aroma fragrante dell'uva in origine;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui svolto almeno il 5,5% e comunque non superiore a 7%;

**per l'utilizzo della indicazione "vigna": 11,50** di cui svolto almeno il 5,5% e comunque non superiore a 7%;;

acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;

**estratto non riduttore minimo: 14 g/l.**

**Il vino a denominazione di origine Malvasia di Castelnuovo Don Bosco all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, non superiore a 1,8 bar.**

**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco "spumante"**

**Colore: rosato più o meno intenso;**

**spuma: fine, persistente;**

**odore: aroma fragrante dell'uva in origine;**  
**sapore: dolce, leggermente aromatico, caratteristico;**  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol**  
**di cui svolto almeno il 5,5% e comunque non superiore a 7%;**  
**acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;**  
**estratto non riduttore minimo: 14 g/l;**

7. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggiuntivi: "extra", "fine", "superiore", "riserva", "scelto", "selezionato" e similari.

E' 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 il consumatore.

**2. E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.**

#### **Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco" e Malvasia di Castelnuovo don Bosco "spumante" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggiuntivi: "extra", "fine", "superiore", "riserva", "scelto", "selezionato" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, **purchè non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore .**

**3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco", la Denominazione di Origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo, purché:**

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- che tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita presso l'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;
- la vinificazione e le successive lavorazioni del vino siano svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata "Malvasia di Castelnuovo Don Bosco".

8. Il vino a denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco deve essere confezionato, ai fini dell'immissione al consumo, in bottiglie ed altri recipienti chiusi in capacità non superiore ai 5 litri.

**4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è facoltativa l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.**

#### **Art. 8 – Confezionamento**

**1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1 per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl. e non superiori a 500 Cl., con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.**

**2. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.**

9. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Malvasia di Castelnuovo Don Bosco vini che non rispondano alle condizioni ed i requisiti del presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 28 - 29 - 30 - 31 della Legge 10 febbraio 1992, n. 164.