

# RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

## DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE

DpR 22 ottobre 1987  
modificato dal Dm 27 luglio 2001

### Articolo 1.

La denominazione di origine controllata Ruchè di Castagnole Monferrato è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Articolo 2.

Il vino Ruchè di Castagnole Monferrato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Ruchè per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve dei vitigni Barbera e/o Brachetto presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

### Articolo 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

### Articolo 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del Ruchè di Castagnole Monferrato devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, esclusi quelli di fondovalle, e i cui terreni siano di natura calcarea, argillosa e mediamente sabbiosa. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare i 90 quintali. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La resa di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione del vino D.O.C., inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero della Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Su proposta del Comitato nazionale, il Ministero può variare la determinazione regionale.

## PROPOSTA DI MODIFICA E PASSAGGIO A D.O.C.G.

### Art. 1

#### Denominazione e vini.

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (d.o.c.g.) "Ruchè di Castagnole Monferrato" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini rossi:

Ruchè di Castagnole Monferrato;

### Art. 2

#### Base ampelografica.

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Ruchè: minimo 90%;

Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.

### Art. 3.

#### Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

### Art. 4.

#### Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

- **terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;**
- **giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;**
- **altitudine: non inferiore a metri 120 s.l.m. e non superiore a metri 400 s.l.m.;**
- **esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nella attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;**
- **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 4.000;**
- **forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);**
- **è vietata ogni pratica di forzatura.**

**E' consentita l'irrigazione di soccorso.**

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva (Kg/ha)	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Ruchè di Castagnole Monf.to	9.000	11,50%

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 8.000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione del vino di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% vol.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ad ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato.

**Al terzo anno di impianto**

Vini	resa Uva Kg/Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Ruche' di Castagnole Monferrato "Vigna"	4.800	12,50% vol.

**Al quarto anno di impianto**

Vini	resa Uva Kg/Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Ruche' di Castagnole Monferrato "Vigna"	5.600	12,50% vol.

**Al quinto anno di impianto**

Vini	resa Uva Kg/Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Ruche' di Castagnole Monferrato "Vigna"	6.400	12,50% vol.

**Al sesto anno di impianto**

Vini	resa Uva Kg/Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Ruche' di Castagnole Monferrato "Vigna"	7.200	12,50% vol.

**Dal settimo anno di impianto**

Vini	resa Uva Kg/Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Ruche' di Castagnole Monferrato "Vigna"	8.000	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché 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, 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 prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, 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 da rivendicare 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.

#### Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino Ruchè di Castagnole Monferrato una gradazione alcolica minima naturale di gradi 10,5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Ruchè di Castagnole Monf.to	non sup. al 70%	6.300

Per l'impiego della menzione "Vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino 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 la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g., oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

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

4. Per le uve destinate alla produzione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Monferrato" Chiaretto o Ciaret.

5. Il vino destinato alla d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" può essere riclassificato con la denominazione di origine "Monferrato" Rosso purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

#### Articolo 6.

Il vino Ruchè di Castagnole Monferrato all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino non troppo carico con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato;
- odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato;
- sapore: secco o amabile, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo con leggera componente aromatica;
- gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

#### Art. 6

##### Caratteristiche dei vini al consumo.

1. Il vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- 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**;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di "vigna" min. 12,50%vol;**

- estratto **non riduttore minimo: 20 g/l.**
- acidità totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico;**

E' facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

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

#### **Articolo 7.**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio", "riserva" e simili. E' consentita purché documentabile, l'indicazione dell'anno della vendemmia delle uve da cui il prodotto è ottenuto. E' altresì consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché la indicazione di nomi di fattorie o vigneti dai quali effettivamente provengano le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

#### **Art. 7**

##### **Etichettatura, designazione e presentazione.**

1. Nella designazione e presentazione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio" e simili.

2. Nella designazione e presentazione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento.
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato".

4. Nella designazione e presentazione del vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Articolo 8.**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Ruchè di Castagnole Monferrato vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

#### **Art. 8**

##### **Confezionamento.**

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a d.o.c.g. "Ruchè di Castagnole Monferrato" per la commercializzazione, devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Ai soli fini promozionali, il vino di cui all'art. 1 può essere confezionato in contenitori dalle capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.

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