

ALBUGNANO
denominazione di origine controllata

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Albugnano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata "Albugnano" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Nebbiolo: minimo 85%;

Freisa, Barbera, Bonarda (da soli o congiuntamente): massimo 15%.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di : Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo don Bosco e Passerano Marmorito, tutti in provincia di Asti.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo, unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione di quelli impiantati su terreni di fondo-valle o esposti a nord.

Le forme di allevamento devono essere a controspalliera. I sestri di impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uve in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 9.5 per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione ed elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" di cui al precedente articolo 2 debbono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo della regione Piemonte.

Per tutte e due le tipologie le rese massime dell'uva in vino finito non dovranno essere superiori al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" una gradazione complessiva minima naturale di almeno 10,5 gradi.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" rosso può essere designato in etichetta con la menzione "superiore" qualora derivi da uve aventi un titolo alcolometrico minimo di 11,5 e la resa per ettaro non sia superiore a 8,5 tonnellate. Il vino deve essere sottoposto a un invecchiamento non inferiore a un anno (a partire dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve), di cui almeno 6 mesi in botti di rovere.

Articolo 7

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

"Albugnano" :

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi granati;
- odore: profumo delicato, caratteristico, talvolta vinoso;
- sapore: dal secco all'abboccato, di discreto corpo, più o meno tannico, di buona persistenza, talvolta vivace;
- titolo alcol. Volum. Totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 19 g/l;

"Albugnano" rosato:

- colore: dal rosato al cerasuolo;;
- odore: profumo delicato, gradevole, fruttato, talvolta vinoso;
- sapore: dal secco all'abboccato, di buona persistenza, talvolta vivace;
- titolo alcol. Volum. Totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima : 5 g/l;
- estratto secco netto minimo : 17 g/l;

"Albugnano" superiore:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi granati;
- odore: profumo delicato, caratteristico;
- sapore: etereo, di corpo, più o meno tannico, di buona persistenza;
- titolo alcol. Volum. Totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 19 g/l;

Per tale tipologia, in cui è ammesso l'affinamento in botti di rovere, può notarsi la presenza di sapore di legno.

Articolo 8

È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "Vigne" dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato esclusivamente ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia all'albo dei vigneti e che le uve da esse provenienti e i vini da esse separatamente e unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Per il vino di cui al presente disciplinare la designazione "Albugnano" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere in etichetta l'eventuale menzione "vigna" seguita dal toponimo.

Articolo 9

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: "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 che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" la menzione "superiore" deve figurare in etichetta sotto la scritta "denominazione di origine controllata".

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.