

**LOAZZOLO**  
**denominazione di origine controllata**

Disciplinare di produzione

**Articolo 1**

La denominazione di origine controllata Loazzolo è riservata al vino bianco dolce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

Il vino Loazzolo deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

**Articolo 3**

La zona di produzione delle uve comprende il territorio amministrativo nel comune di Loazzolo in provincia di Asti.

**Articolo 4**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Loazzolo devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini della iscrizione all'albo previsto dall'articolo 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti acclivi, cioè ubicati su pendii e dossi collinari soleggiati, a struttura calcarea marnosa tendenzialmente sciolta (Miocene-Langhiano).

La giacitura dei terreni vitati, per favorire l'insolazione, deve essere collinare con pendenza minima del 20%, con esclusione dei vigneti di basso o di fondo valle, ombreggiati, pianeggianti o umidi. Nei vigneti terrazzati o ciglionati la pendenza dovrà essere calcolata utilizzando il profilo della collina pregresso al terrazzamento.

Tenuto conto delle elevate esigenze termiche del vitigno Moscato bianco destinato alla produzione del vino Loazzolo, sono da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti in esposizioni solari collocati sui versanti collinari da est a ovest e più precisamente compresi tra 90° e 280° della rosa dei venti con l'esclusione delle superfici vitate diversamente collocate rispetto a detta insolazione.

I sestri di impianto devono assicurare nella parte coltivata minimo 4000 viti per ettaro: le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati (potatura corta Guyot, cordone a sperone) con una carica di gemme a frutto non superiore a 8 gemme per pianta e comunque atti a conferire all'uva e al vino le specifiche caratteristiche qualitative.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino Loazzolo non deve essere superiore a 50 q.li per ettaro a coltura specializzata e a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata mediante cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Per i vigneti di età inferiore agli anni 8, la resa massima per ettaro consentita non potrà superare la percentuale del:

- 50% al 3° anno;
- 60% al 4° anno;
- 70% al 5° anno;
- 80% al 6° anno;
- 90% al 7° anno;
- 100% all'8° anno,

di quella prevista al punto precedente.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore ai 13 gradi.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 55%.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore

a quello fissato nel presente disciplinare dandone comunicazione immediata al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

I vigneti iscritti all'albo del Moscato d'Asti, ricadenti nella zona di produzione di cui all'articolo 3 del presente disciplinare, possono far parte dell'albo dei vigneti del Loazzolo.

È facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al precedente comma rivendicare, all'atto della denuncia annuale delle uve, una delle due denominazioni di origine, ovvero entrambe le denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto. In tale ultimo caso la resa complessiva di uva per ettaro di vigneto non potrà superare i limiti massimi più restrittivi stabiliti nel presente articolo per la denominazione di origine controllate Loazzolo.

#### **Articolo 5**

La data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino Loazzolo decorre dal 20 settembre e tali uve devono essere raccolte con cernite successive.

Le uve devono essere sottoposte a graduale appassimento ed eventuale infavatura da Botrytis nobile sulla pianta stessa o in locali idonei.

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio del comune di Loazzolo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.

Il vino Loazzolo non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto a un periodo di affinamento e invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Durante detto periodo, è prevista la permanenza del vino per almeno sei mesi in botti di legno di capacità non superiore ai litri 250.

Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

#### **Articolo 6**

Il vino Loazzolo all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato brillante;
- odore: complesso, inteso con sentori di muschio e vaniglia, frutti canditi;
- sapore: dolce, caratteristico con lieve aroma di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: gradi 15,5 di cui almeno 11 svolti;
- residuo zuccherino: minimo 50 grammi/litro;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

È in facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### **Articolo 7**

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata Loazzolo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggiuntivi: fine, extra, naturale, scelto, riserva, selezionato, superiore e similari.

È consentita la qualificazione "vendemmia tardiva", in considerazione che la raccolta delle uve per il Loazzolo ha luogo in epoca tardiva e scalare, così come specificato all'articolo 5 del presente decreto.

È 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 l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni Cee in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, località e vigneti dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che le medesime indicazioni:

- Siano espressamente delimitate e autorizzate con decreto del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, su conforme richiesta degli interessati e sentito il Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;
- Vengano indicate all'atto della denuncia dei vigneti;

- Siano oggetto di specifica denuncia annuale delle uve e che le uve stesse siano prese in carico separatamente negli appositi registri di cantina ai fini della vinificazione;
- Rispondano inoltre alle altre condizioni stabilite dalla normativa Cee in materia di designazione e presentazione dei v.q.p.r.d.

Sulle bottiglie contenenti il vino Loazzolo deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Articolo 8**

Per l'immissione al consumo non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

#### **Articolo 9**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione Loazzolo 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.

Istituito con Decreto ministero Agricoltura e Foreste del 14 aprile 1992
--