

# **MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO**

## **Denominazione di origine controllata**

Disciplinare di produzione

### **Articolo 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.

### **Articolo 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 anche le uve provenienti dal vitigno Freisa, presente nei vigneti fino ad un massimo del 15% del totale delle viti.

### **Articolo 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.

### **Articolo 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.

È 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%.

### **Articolo 5**

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione del tipo spumante devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

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

È 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 province 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.

#### **Articolo 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: 10,5%;
- 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%.

#### **Articolo 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.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

#### **Articolo 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.

#### **Articolo 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 stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 28 - 29 - 30 - 31 della Legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Istituito con Decreto del Presidente della Repubblica del 20 settembre 1973 e successive modificazioni
--