

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Decreto Ministeriale 27 settembre 2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “CALOSSO”. (G.U. n°243 del 18 ottobre 2011)

Articolo1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Calosso” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- “Calosso” (anche riserva)
- “Calosso” Passarà.

Articolo 2 - Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata “Calosso” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

vitigno Gamba Rossa N. (sinonimo Imperatrice dalla gamba rossa) dall’ 90% al 100% ; possono concorrere nella misura massima del 10%, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.170 del 23 luglio 2011.

Articolo3 - Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d’origine controllata “Calosso” comprende l’intero territorio dei comuni di: Calosso, Castagnole delle Lanze e Costigliole D’Asti.

Articolo 4 – Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Calosso”devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti :

- terreni: argillosi – calcarei - sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare;sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine non inferiore a 150 mt s.l.m. e non superiori a 450 mt s.l.m.;

-esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
 -forma di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati (forma di allevamento: contro spalliera bassa; sistema di potatura: Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzano produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente.
 I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.
 E' vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Calosso" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

uve	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Calosso"	9,0	11,00 % Vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Calosso" con la menzione aggiuntiva "Vigna" e/o "Riserva" seguita da relativo toponimo, ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Calosso"	7,5	11,50 % Vol.

In particolare per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna" e/o "Riserva", il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta come sotto specificato:

	al terzo anno di impianto	al quarto anno di impianto	al quinto anno di impianto	al sesto anno di impianto	al settimo anno di impianto
	t/ha	t/ha	t/ha	t/ha	t/ha
"Calosso"	4,5	5,25	6,0	6,75	7,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Calosso" deve essere riportata nel limite, di cui sopra, purchè 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 che lo renda 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.

I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa,

mediante lettera raccomandata agli organi di controllo competenti per territorio, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

5. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

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

Articolo 5 – Norma per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Calosso" devono essere effettuate all'interno del territorio delle province di Asti e Cuneo.

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

vino "Calosso"	resa 70%	produzione max 6300 litri/ha
-------------------	-------------	---------------------------------

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna" e/o "Riserva" seguita dal relativo toponimo deve essere:

vino "Calosso"	resa 70%	produzione max 5250 litri/ha
-------------------	-------------	---------------------------------

in particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "Vigna" e/o "Riserva", il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

	al terzo anno di impianto	al quarto anno di impianto	al quinto anno di impianto	al sesto anno di impianto	al settimo anno di impianto
	litri/ha	litri/ha	litri/ha	litri/ha	litri/ha
"Calosso"	3150	3675	4200	4725	5250

Qualora dette rese superino il limite del 70% ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

3. Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino "Calosso" Passarà devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13.5% vol.

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione del vino "Calosso Passarà", nonché la vinificazione delle stesse devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all' art. 3.

L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe

a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

Le uve ammesse ad appassire per ottenere il vino "Calosso Passarà" non possono essere vinificate prima del 15 Dicembre. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino la sue peculiari caratteristiche.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Calosso" deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento, della durata di mesi 20 a decorrere dal primo Novembre dell'anno di raccolta delle uve.

5. Il vino "Calosso" designabile con la menzione "Vigna" e/o "Riserva" prima dell'emissione al consumo deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno 30 mesi a partire dal primo dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo

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

"Calosso"

colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento

odore: delicato, fragrante

sapore: armonico, caratteristico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50 % Vol.

acidità totale minima: 4,50 g/l

estratto non riduttore minimo: 19 g/l

"Calosso" Passarà

colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento

odore: caratteristico, intenso

sapore: caratteristico, armonico, caldo

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % Vol

acidità totale minima: 4,50 g/l

estratto non riduttore minimo: 23 g/l

"Calosso" con menzione Vigna e/o Riserva

colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento

odore: delicato, caratteristico

sapore: secco, armonico, caratteristico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % Vol.

acidità totale minima: 4,50 g/l

estratto non riduttore minimo: 21 g/l

I vini a denominazione di origine controllata "Calosso" in relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, possono rilevare al sapore sentore di legno.

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

Articolo 7 – Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Calosso” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra fine scelto sezionato e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Calosso” è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati che non abbiano significato laudativo e traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione del vino “Calosso” la Denominazione di Origine Controllata può essere accompagnata dalla menzione “Vigna”e/o “Riserva” purchè :

-le uve provengono dal medesimo vigneto;

-tale menzione sia iscritta alla “lista positiva” istituita dall’organismo che detiene lo schedario viticolo della Denominazione;

-la vinificazione delle uve e l’invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “Vigna”e/o “Riserva” seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve nei registri e nei documenti di accompagnamento;

-la menzione “Vigna”e/o “Riserva” seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata.

4. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Calosso” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8 – Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata “Calosso” , per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18.7 cl.

2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di Origine Controllata “Calosso”, con l’indicazione della menzione “Vigna”e/o “Riserva”, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalla normativa vigente, con l’esclusione delle capacità di 18,7 cl e 200 cl.