

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT CA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione “CAPRIANO DEL COLLE”	Data inizio validità: 01/08/2009

Disciplinare di produzione dei vini a D.O. CAPRIANO DEL COLLE

Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 08 Luglio 1980 (G.U. 315 del 17 novembre 1980)

Disciplinare attuale: approvato con D.d. 3 giugno 1998

Articolo 1

<Riconoscimento denominazione>

La denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” è riservata ai vini, di seguito elencati, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

“Capriano del Colle” bianco o trebbiano;

“Capriano del Colle” rosso;

“Capriano del Colle” frizzante, limitatamente alla tipologia bianco o trebbiano;

“Capriano del Colle” novello, limitatamente alla tipologia rosso;

“Capriano del Colle” riserva.

Articolo 2

<Base ampelografica>

I vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” rosso, “Capriano del Colle” novello e “Capriano del Colle” riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese minimo 40%,

Marzemino (localmente denominato Berzemino) minimo 35%,

Barbera minimo 3%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, anche le uve provenienti dai vitigni Merlot e Incrocio Terzi N° 1 presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15% del totale.

I vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” bianco o trebbiano e “Capriano del Colle” frizzante devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno l’85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, per un massimo del 15% del totale, anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia.

Articolo 3

<Zona di produzione delle uve>

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” comprende l’area collinare idonea alla coltura della vite dei comuni di Capriano del Colle e Poncarale in provincia di Brescia.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla strada Brescia-Quinzano in località Fenili Belasi, il limite segue la strada, in direzione sud-ovest fino a quota 98 (km10,1 circa) dove devia verso sud lungo la strada provinciale per Capriano del Colle; costeggiando Cascina Braga, Cascina Santus, attraversa il centro abitato di Capriano del Colle e in direzione sud-est prosegue lungo la strada per Ferramonde a quota 87. Da Ferramonde segue verso nord la strada per Poncarale, attraversa tale centro abitato per incrociare a quota 95 il confine comunale di Poncarale-Flero. Lungo questi in direzione nord-est, raggiunge, superata Cascina Monte Santo, la carrareccia pedecollinare e lungo questa prosegue nella stessa direzione lambendo cascina Ortigara e attraverso le quote 103 e 102 fino a raggiungere Cascina Gilli. Da Cascina Gilli prosegue verso nord-ovest lungo la strada che attraversa la località La Santissima fino a raggiungere quota 100 la strada statale Brescia-Quinzano da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

<Norme di viticoltura>

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell’iscrizione all’albo di cui all’art. 15 della Legge 10 febbraio 1992 n. 164 unicamente i vigneti collinari di buona esposizione su terreni prevalentemente argillosi generalmente poveri di calcare.

I sestri d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti, medi o lunghi) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT CA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "CAPRIANO DEL COLLE"	Data inizio validità: 01/08/2009

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3000 calcolati sul sesto d'impianto.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invaiaatura per un massimo di due interventi all'anno.

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata non deve essere superiore a 12,5 tonnellate per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" ad eccezione della tipologia riserva per la quale detta produzione non deve superare 10,0 tonnellate.

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

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" nelle tipologie bianco e trebbiano, rosso, frizzante e novello devono assicurare, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,5% vol; quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" riserva devono assicurare, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5% vol.

La regione Lombardia, annualmente, prima della vendemmia, sentite le organizzazioni professionali di categoria, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire con decreto un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ed alla Camera di Commercio I.A.A. Di Brescia.

Art. 5

<Norme di vinificazione>

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Capriano del Colle, Poncarale e Flero, in provincia di Brescia.

E' tuttavia in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la Regione Lombardia, consentire alle ditte interessate che ne facciano richiesta, e che già effettuano dette operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, l'effettuazione di tali operazioni anche nell'intero territorio amministrativo dei comuni limitrofi a quelli indicati nel comma precedente a condizione che sia dimostrata la tradizionalità delle stesse.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, comprese quelle relative all'affinamento, corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" può essere designato con la qualificazione "novello" a condizione che la vinificazione venga fatta mediante macerazione carbonica ad acini interi per una percentuale non inferiore al 60% e che nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" con la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno ventiquattro mesi, possibile anche in botti di legno. Detto periodo decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" rosso, "Capriano del Colle" novello, "Capriano del Colle" riserva è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione di origine. Nel caso della vinificazione disgiunta, il coacervo dei vini deve avvenire nella cantina del vinificatore.

Art. 6

<Caratteristiche vini al consumo>

I vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT CA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "CAPRIANO DEL COLLE"	Data inizio validità: 01/08/2009

"Capriano del Colle" bianco o trebbiano

colore: giallo paglierino anche con tenui riflessi verdognoli,

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: **11%**;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: **16 g/l**.

"Capriano del Colle" bianco o trebbiano, tipologia frizzante

colore: giallo paglierino anche con tenui riflessi verdognoli,

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: **11%**;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: **16 g/l**

"Capriano del Colle" rosso

colore: rosso rubino;

profumo: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: sapido, asciutto, armonico con eventuale leggera percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: **11%**;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: **20 g/l**.

"Capriano del Colle" novello

colore: rosso con riflessi violacei;

profumo: fruttato e in particolare di piccoli frutti di bosco;

sapore: fresco, rotondo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: **11%**;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: **18 g/l**.

"Capriano del Colle" riserva

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

profumo: etereo leggermente vinoso, ampio e caratteristico;

sapore: fine, asciutto, vellutato eventualmente con percezione di legno derivante dall'affinamento in botte;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12%**;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: **22 g/l**.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7

<Etichettature designazione e presentazione>

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto e similari.

E' consentita l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, perché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

E' consentito altresì l'uso dell'indicazione aggiuntiva "vigna" seguita immediatamente dal relativo toponimo perché le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte nell'apposito albo dei vigneti previsto dalla Legge 10 febbraio 1992, n. 164, tenuto presso la Camera di Commercio I.A.A. di Brescia.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT CA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione “CAPRIANO DEL COLLE”	Data inizio validità: 01/08/2009

In sede di designazione del vino a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” l’indicazione bianco o trebbiano è facoltativa.

I vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” frizzante, novello e riserva devono indicare in etichetta le suddette tipologie al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto esse non possono essere intercalate tra quest’ultima dicitura e il nome “Capriano del Colle”. In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelle dei caratteri utilizzati per la denominazione di origine controllata CAPRIANO DEL COLLE ma non inferiori alla metà della stessa.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Art. 8

<Confezioni e chiusure>

Per i vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” è vietato l’uso del tappo a corona.

Il vino a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” RISERVA deve essere immesso al consumo solo in recipienti di vetro con tappo di sughero, di capacità compresa tra 0.375 e 3.0 litri.

Le bottiglie con capacità inferiore a 0.375 litri, per specifiche esigenze commerciali, possono avere la chiusura a vite.