

GAZZETTA  UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

19 Maggio 2009

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A D.O.C.G. "SCANZO"
O "MOSCATO DI SCANZO"

Articolo 1

Denominazione e Vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscatto di Scanzo" è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base Ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscatto di Scanzo" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Moscatto di Scanzo.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscatto di Scanzo", ricade nella provincia di Bergamo e comprende i terreni vocati alla qualità del territorio del Comune di Scanzorosciate.

Tale zona comprende parte del territorio del Comune di Scanzorosciate, compresa nei seguenti confini, con andamento in senso orario a partire da ovest: Via Fanti, Via Forni, confine comunale a nord e ad est, confine comunale a sud fino alla Via Piave, (località Negrone), via Polcarezzo, Via IV Novembre, P.zza Caslini, Via F. Martinengo, P.zza Locatelli, Via Fanti. Sono pertanto esclusi i terreni pianeggianti del Comune di Scanzorosciate.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscatto di Scanzo", devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine controllata e garantita di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e comunque di pianura.

4.2 Densità di impianto

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300. Non sono ammessi vigneti in coltura promiscua.

4.3. Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona, spalliera semplice, pergola unilaterale, a tetto inclinato e casarsa.

La Regione Lombardia può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Irrigazione forzata

E' vietata ogni pratica di forzata e di irrigazione.

4.5. Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

produzione uva t/ ha 7;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 12%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento

5.1. Zona di vinificazione

Le operazioni di appassimento, vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'imbottigliamento devono essere effettuate nel Comune di Scanzorosciate.

5.2. Elaborazione

L'appassimento delle uve dopo la raccolta deve essere effettuato in locali idonei (anche termo-idrocondizionati anche con ventilazione forzata), fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 280 g/l, per un periodo non inferiore ai 21 giorni e comunque sino al raggiungimento del titolo zuccherino sopra riportato.

5.3 Resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima dell'uva in vino è del 30%.

5.4. Invecchiamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di minimo due anni.

5.5. Immissione al consumo

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° novembre del secondo anno dopo la vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo" deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati;

odore delicato, intenso, persistente, caratteristico;

sapore dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00% vol, di cui almeno il 14,00% svolto con contenuto di zuccheri residui compreso fra i 50 e i 100 g/l;

acidità totale minima 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 24 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. Qualificazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' tuttavia 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 il consumatore.

7.2. Menzioni facoltative

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni dei regolamenti comunitari e nazionali in materia.

7.3. Annata

Nell'etichettatura del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8

Confezionamento

I contenitori del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", debbono essere, per quanto concerne l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri dei vini di pregio. Pertanto dovranno essere di vetro, chiusi con tappo di sughero, e le bottiglie dovranno essere di capienza non superiore ai 750 ml.