

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"ALBUGNANO"**

Approvato con	DM 06.05.1997	G.U. 113 - 17.05.1997
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

La denominazione di origine controllata "Albugnano" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata "Albugnano" e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Nebbiolo: minimo 85%;
Freisa, Barbera, Bonarda (da soli o congiuntamente): massimo 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano-Marmorito, tutti in provincia di Asti.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo, unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione di quelli impiantati su terreni di fondovalle od esposti a nord.

Le forme di allevamento devono essere a controspalliera.

I sistemi di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uve in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 9,5 per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" 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 uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino e denominazione di origine controllata "Albugnano" un titolo alcolometrico volumico naturale di 10,50% vol.

Il vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" rosso puo' essere designato in etichetta con la menzione "superiore" qualora derivi da uve aventi un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol e la resa per ettaro non sia superiore a 8,5 tonnellate.

Il vino deve essere sottoposto ad un invecchiamento non inferiore ad un anno (a partire dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve), di cui almeno 6 mesi in botti di rovere.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata "Albugnano" di cui al precedente art. 2 debbono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo della regione Piemonte.

Per tutte e due le tipologie le rese massime dell'uva in vino finito, non dovranno essere superiori al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

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

"Albugnano":

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi granati;

odore: profumo delicato, caratteristico, talvolta vinoso;

sapore: dal secco all'abboccato, di discreto corpo, piu' o meno tannico, di buona persistenza, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vo.;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Albugnano" rosato:

colore: dal rosato al cerasuolo;

odore: profumo delicato, gradevole, fruttato, talvolta vinoso;

sapore: dal secco all'abboccato, di buona persistenza, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Albugnano" superiore:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi granati;

odore: profumo delicato, caratteristico;

sapore: etereo, di corpo, piu' o meno tannico, di buona persistenza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Per tale tipologia, in cui è ammesso l'affinamento in botti di rovere, può notarsi la presenza di sapore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione del vino "Albugnano", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino di cui al presente disciplinare la designazione "Albugnano", immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere in etichetta l'eventuale menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale.

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

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" la menzione "superiore" deve figurare in etichetta sotto la scritta "denominazione di origine controllata".

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Albugnano" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografica

A) Informazioni sulla zona geografica

La zona di produzione dell'Albugnano, (che comprende oltre ad Albugnano i comuni di Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito) si trova nel Monferrato nordoccidentale, quasi ai confini della provincia di Torino. Qui le colline si impennano ad altitudini maggiori rispetto a tutta l'area nord-astigiana, ad oltre 400 metri, prima di digradare verso il Po e la pianura.

I vitigni che possono entrare nell'assemblaggio (che qui è pratica tradizionale) sono il Nebbiolo e fino al 15%, la Bonarda Piemontese, Barbera e Freisa, che sono tradizionalmente diffusi nell'area. Il Nebbiolo, con una produzione limitatissima, qui si esprime con classe ed eleganza, e si può definire "Superiore" se permane in cantina almeno 12 mesi con affinamento in botti di rovere.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I suoli destinati alla DOC Albugnano poggiano su marne mioceniche (langhiano-burdigaliano) e sono di colore chiaro, di medio impasto; le pendenze sono spesso elevate e i vigneti occupano i versanti meglio esposti. L'area è ricca di boschi che, insieme all'altitudine dei rilievi, contribuiscono a rinfrescare il clima rendendolo favorevole alle esigenze del vitigno Nebbiolo, che matura qui qualche giorno prima rispetto alle Langhe (area Barolo).

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Il vitigno Nebbiolo, piuttosto diffuso in passato nell'astigiano ("Quest'uva Nubiola è molto lodata nella città di Asti e in quelle parti" scriveva Pier De Crescenzi nel XIV secolo e in quello stesso secolo il nome del vitigno compare nei catasti di Chieri, non lontano da Albugnano), si è mantenuto ben presente in questa piccola enclave, mentre si è ritirato dalla restante parte del comprensorio all'epoca della riconversione post-fillosserica.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti

Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).