



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO”
(Allegato al D.M. 31 marzo 2020 di approvazione modifiche ordinarie)**

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Ruchè di Castagnole Monferrato
- Ruchè di Castagnole Monferrato riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Ruchè: minimo 90%;

Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art.1 comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non inferiore a metri 120 s.l.m. e non superiore a metri 400 s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'adeguata maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nella attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
è vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

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

vini	Resa uva per ettaro t/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale
Ruchè di Castagnole Monferrato anche con menzione riserva	9,00	11,50%

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" anche con menzione riserva può essere accompagnato dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita. "Ruchè di Castagnole Monferrato" con menzione vigna o Ruchè di Castagnole Monferrato riserva con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale%
3°anno d'impianto	4,80	12,50

4°anno d'impianto	5,60	12,50
5° anno d'impianto	6,40	12,50
6° anno d'impianto	7,20	12,50
dal 7° anno d'impianto	8,00	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a DOCG “Ruchè di Castagnole Monferrato” devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberanti di produzione della DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela delle DOC interessate e sentite le Organizzazioni di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole, se 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.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a DOCG “Ruchè di Castagnole Monferrato” devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% e a litri 6300 per ettaro.

Per l'impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4 punto

3. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOCG, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOCG per tutto il prodotto.

4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva anche con menzione “vigna” devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti di legno a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a DOCG “Ruchè di Castagnole Monferrato” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all’aranciato;

odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento;

sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di “vigna” min. 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l .

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

-Il vino a DOCG “Ruchè di Castagnole Monferrato” riserva all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente all’aranciato;

odore: intenso, persistente, leggermente aromatico e speziato;

sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, con sentori di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

con indicazione di “vigna” minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l .

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio” e simili.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal corrispondente 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 figure nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31 comma 10 della L.238/2016.

3.1. La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOCG “Ruchè di Castagnole Monferrato”.

4. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” la menzione “riserva” è attribuita ai vini a D.O. che siano stati

sottoposti ad un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento non inferiore a due anni.

5. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" per la commercializzazione, devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Ai soli fini promozionali, il vino di cui all'art. 1 può essere confezionato in contenitori dalle capacità di 900 cl e 1200 cl.

2. Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l'esclusione del tappo a corona. Per il confezionamento del vino Ruchè di Castagnole Monferrato con menzione Riserva è consentito soltanto l'uso del tappo di sughero monopezzo.

Articolo 9 Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

I sette comuni della DOCG formano un piccolo comprensorio viticolo nel Monferrato astigiano in riva sinistra del Tanaro, in un'area di basse colline ampiamente boscate. Il vitigno Ruché è strettamente endemico e non si ritrova in altre zone se non in modo occasionale.

Un tempo era utilizzato anche come uva da mensa per il suo carattere aromatico e l'elevata concentrazione di zucchero a maturazione e per la preparazione di vini dolci per uso familiare. La vinificazione in purezza e la definizione di un modello enologico di vino secco e di alta qualità si deve soprattutto al parroco Luigi Cauda che operò a Castagnole Monferrato negli anni sessanta del ventesimo secolo.

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

Da un punto di vista geopedologico l'area del Ruché è di transizione tra le marne del Monferrato e le sabbie astiane plioceniche. Quindi i suoli sono tendenzialmente più sciolti e leggeri rispetto alla media del bacino terziario piemontese ai quali comunque appartengono. Questi terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitate.

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

Il Ruché è un vitigno autoctono dei più rari coltivati tradizionalmente nel Monferrato astigiano. Gli ottimi risultati raggiunti incoraggiarono una parziale ulteriore riconversione della viticoltura dell'area, dove comunque si mantiene una notevole varietà di vitigni, verso questa varietà.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018