

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“RUBINO DI CANTAVENNA”**

Approvato con	DPR 09.01.70	GU 71 - 20.03.70
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Rubino di Cantavenna» è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino «Rubino di Cantavenna» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Barbera: dal 75 al 90%;
Grignolino e Freisa, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte ad ottenere il vino a denominazione di origine controllata «Rubino di Cantavenna» è costituita dall'intero territorio dei comuni di Gabiano, che comprende la frazione di Cantavenna, di Moncestino e di Villamiroglio, nonché dai territori dell'ex comune di Castel S. Pietro Monferrato, ora incorporato nel territorio del comune di Camino.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Rubino di Cantavenna» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti di giacitura e orientamento adatti, esclusi quelli di fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rubino di Cantavenna» non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto a coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'articolo 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Rubino di Cantavenna» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,00 %vol .

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Il vino «Rubino di Cantavenna» deve essere immesso al consumo dopo il 31 dicembre dell'anno successivo a quello dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino «Rubino di Cantavenna», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino chiaro con riflessi granati;
- odore: vinoso con leggero profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico e pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

È 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 l'acquirente.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera fino al 90% e di Freisa e Grignolino completa l'affinamento in piccoli carati di rovere francese. Di colore rosso rubino di media intensità, al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato. I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Guyot. Viene prodotto in limitate quantità in quanto l'area di produzione è assai piccola

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

Il colore è rosso rubino chiaro e gli deriva proprio dalla miscela dell'uva Barbera con colore rosso carico e del Grignolino che invece ha una colorazione granato chiaro. La denominazione nasce

dalla volontà dei produttori locali che dopo lunghi studi condotti sui territori di produzione e sulla base ampelografica hanno richiesto l'ufficiale riconoscimento. Le caratteristiche dei terreni fanno sì che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue mantenendola però leggera al palato ma con la vivacità del Grignolino.

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

Cantavenna frazione del comune di Gabiano indica il baricentro della zona di produzione, posta a metà fra due castelli quello di Gabiano e quello di Camino, è di origine celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini Barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celto-liguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come il grignolino. Dalla mescolanza di culture diverse, di storie diverse, di razze diverse è nato un vino che ha voluto per così dire, sintetizzare le due diversità ma tenendole sempre distinte.

Articolo 9 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Alessandria – Via Vochieri 58 - Alessandria

La Camera di Commercio di Alessandria 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).