*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

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

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

| **Decisione di approvazione o modifica** | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|
| Approvato con | DM 06.05.1997 | G.U. 113 - 17.05.1997 |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con (concernente correzione dei disciplinari) | D.M. 12.07.2013 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | D.M. 07.03.2014 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - 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 allo schedario con corrispondente idoneità, 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 sesti 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 e' ammesso l'affinamento in botti di rovere, puo' 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", dovra' 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" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "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 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 destinato 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

**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.