Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIQPAI
DGPQAI – Uff. Pqai 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "CANELLI"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con Reg. UE di esecuzione n.2023/1327 del 23/06/2023	G.U.U.E. – L 166 del 30/06/2023

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Canelli" è riservata al vino bianco, Categoria (1) Vino, rispondente ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Canelli" o "Canelli" Moscato;

"Canelli" Riserva o "Canelli" Moscato Riserva.

Articolo 2
Base Ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno Moscato Bianco.

Articolo 3
Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 comprende i territori dei comuni di seguito elencati:

Provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Coazzolo, ed in parte il territorio dei comuni di Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti, Loazzolo, Moasca, San Marzano Oliveto.

Per questi la zona è così delimitata:

Bubbio e Loazzolo: la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida;

Castagnole Lanze: la parte posta alla destra orografica del torrente Tinella;

Costigliole d'Asti: la porzione di territorio posta alla destra orografica del torrente Tinella sino alla frazione di Boglietto e successivamente sino alla intersezione con la SP23A, e il territorio delle frazioni di Burio e Bionzo delimitate dalla intersezione della SP 23A - SP 23 - SP 59;

Moasca: piccola parte di territorio a sud del territorio comunale confinante con Calosso, Canelli e San Marzano Oliveto. Delimitato così come segue procedendo da Ovest verso Est. Percorrere le SP 41/A sino a Regione Cascine. Da Regione Cascine per Regione Annunziata – SP 6 passando per Regione Radice. Da Regione Annunziata per Moasca passando per SP 109- SP 41/A. Nel paese di Moasca prendere le strada Regione Chierina e procedere verso valle sino all'incrocio per Regione San Colombano;

San Marzano Oliveto: viene esclusa la porzione a nord del territorio comunale confinante con Castelnuovo Calcea, Nizza Monferrato. Delimitato così come segue procedendo da Ovest verso Est. Provenendo da Moasca da incrocio di Regione San Colombano verso Sud in direzione Chierina fino a SP 50. All'incrocio con SP 50 procedere verso Est in direzione di San Marzano Oliveto lungo la SP 50 sino al bivio per Regione Italiana. Dal Bivio per Regione Italiana procedere sino a Chiesa di San Antonio. Da Chiesa di San Antonio procedere in direzione Sud Est verso SP 50. Dalla SP 50 procedere in direzione Nord Est sino alla Chiesa di Nostra Signora Annunziata in Regione Corte. Da Chiesa di Nostra Signora Annunziata procedere in direzione Est per Calamandrana sino al bivio per Strada Piazzaro dove si incontra il limite comunale di Calamandrana;

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di Castiglione Tinella, S. Stefano Belbo ed in parte il territorio dei comuni di Cossano Belbo, Neive, Neviglie, Mango.

Per questi la zona è così delimitata:

Cossano Belbo: la porzione di territorio posto alla sinistra orografica del fiume Belbo;

Neive: la porzione di territorio posta alla destra orografica del torrente Tinella;

Neviglie: la porzione di territorio posta alla destra del torrente Tinella;

Mango: la parte di territorio a nord della SP 270 sino all'intersezione la SP 265 poi SP 200 e a seguire la porzione a nord della stessa SP200 sino al confine con Neviglie.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:
-terreni: calcarei a tessitura da franco- argillosi a franco –sabbiosa;
-giacitura: collinare;
-altitudine: minima è di 165 m s.l.m., l'altimetria massima è di 500 m s.l.m.;

-esposizione: ubicazione su pendii e dossi e altipiani soleggiati, che garantiscano la corretta maturazione delle uve destinate ai vini di cui all'art. 1, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi, nelle aree situate a un'altitudine superiore a 400 m. s.l.m., sono da escludere altresì tutte le zone a nord da – 45° a + 45° sessagesimali con pendenza superiore al 25 %;

-densità di impianto: quelle generalmente usate in zona in funzione delle caratteristiche peculiari del vitigno. 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.

3. Forme di allevamento: quelle tradizionali a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente, in modo da assicurare un buon equilibrio tra lo sviluppo vegetativo della pianta e la produzione in uva.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4. Vendemmia: Per mantenere un alto standard qualitativo delle uve e rendere quindi possibile l'operazione di cernita assicurando l'integrità dell'acino, le uve devo essere esclusivamente raccolte a mano. È pertanto esclusa la vendemmia meccanica.

5. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art.1 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. nat. min.
"Canelli" o "Canelli" Moscato	9,5	11,00 - % vol.
"Canelli" Riserva o "Canelli" Moscato Riserva	9,5	11,00 - % vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art.1 con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. nat. min.
"Canelli" o "Canelli" Moscato	8,5	11,50 - % vol.
"Canelli" Riserva o "Canelli" Moscato Riserva	8,5	11,50 - % vol.

I vini di cui all'articolo1 possono essere accompagnati dalla menzione "vigna" purché tale vigneto abbia una età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

al terzo anno:	Resa uva t/ha	5,1
al quarto anno:	Resa uva t/ha	5,9
al quinto anno:	Resa uva t/ha	6,8
al sesto anno:	Resa uva t/ha	7,7

La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, pena la perdita, per tutta la produzione, del diritto a rivendicare la denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art.1.

6. La scelta vendemmiale per le uve di cui all'art. 2 destinate ai vini di cui all'art. 1, è permessa verso le denominazioni "Moscato d'Asti" DOCG e "Piemonte" DOC Moscato, purché esse corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione e invecchiamento dei vini di cui all'articolo 1 devono aver luogo nella zona di produzione di cui all'articolo 3.

Inoltre, è consentito che tali operazioni siano effettuate in cantine situate:

- nell'intero territorio amministrativo dei Comuni compresi anche solo parzialmente nella zona di produzione di cui all'articolo 3;

- nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti e Cuneo e nella frazione di Pessione del comune di Chieri (TO), a condizione che i titolari degli stabilimenti enologici vinifichino uve provenienti da vigneti in conduzione iscritti allo schedario viticolo relativo alla denominazione "Canelli". Tali requisiti sono verificati dall'organismo di controllo competente.

2. Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito della zona di vinificazione e invecchiamento di cui al comma 1, al fine di preservare la reputazione dei vini della denominazione, mediante un potenziamento del controllo delle loro caratteristiche particolari e della loro qualità che costituisca una misura di tutela della denominazione di cui beneficia la collettività degli operatori interessati.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione potrebbero compromettere la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa.

L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della DOP Canelli, consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione, in conformità all'art. 4, par. 2, del reg. UE n. 33/2019, si prefigge di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza,

efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'Organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino Canelli, in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino "Canelli", preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso Organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa vino/uva	produzione massima vino
"Canelli" o "Canelli" Moscato	75 %	71,25 hl/ha
"Canelli" o "Canelli" Moscato riserva	75 %	71,25 hl/ha
"Canelli" o "Canelli" Moscato vigna	75 %	63,75 hl/ha
"Canelli" o "Canelli" Moscato riserva vigna	75 %	63,75 hl/ha

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma la resa totale non ecceda comunque l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; superato il limite dell'80%, decade il diritto alla denominazione di cui all'art. 1 per tutto il prodotto.

4. Il vino a denominazione d'origine controllata e garantita "Canelli" riserva o "Canelli" Moscato riserva, anche accompagnato dalla menzione "vigna", deve essere immesso al consumo non prima di 30 mesi di invecchiamento e affinamento di cui almeno 20 mesi in bottiglia. La durata del processo si intende a decorrere dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia.

5. I mosti o vini, di cui all'art.1, possono essere riclassificati alle denominazioni "Moscato d'Asti" e "Piemonte Moscato", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, anche qualora recanti la menzione "vigna", all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Canelli" o "Canelli" Moscato

- colore: dal giallo paglierino tenue al giallo intenso, eventualmente con riflessi dal verdolino al dorato brillante;
- odore: aromatico caratteristico dell'uva moscato, fragrante, con sentori che corrispondono ad alcuni dei seguenti descrittori: floreale di fiori di campo e acacia, fruttato albicocca, pesca, mela renetta, accenni agrumati e di miele, a volte con sentori vegetali freschi.
- sapore: dolce, fresca acidità più o meno intensa, finale delicato di aroma di uva moscato,

talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, di cui svolto compreso tra 4,5% e 6,50 %;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Canelli" riserva o "Canelli" Moscato riserva

- colore: da giallo paglierino a giallo oro intenso brillante con il procedere di affinamento e invecchiamento;
- odore: complesso, varietale aromatico tipico del Moscato, con sentori che corrispondono ad alcuni-dei seguenti descrittori: fruttato di pesca; agrumi; sentori più o meno intensi di vegetali balsamici quali salvia, melissa o timo; talvolta, con il procedere dell'invecchiamento in bottiglia, possono essere percepiti sentori di frutta candita, idrocarburi o spezie dolci, quali lo zafferano.
- sapore: dolce, finale aromatico caratteristico, sapido, dalla componente acida presente ma in equilibrio con la componente dolce, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, di cui svolto compreso tra 4,50 e 6,50%.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

All'atto dell'immissione al consumo, il vino a DOCG Canelli può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che presenta una sovrappressione non superiore a 2,5 bar, se il vino è conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

3.Nella designazione dei vini di cui all'art. 1 la denominazione di origine "Canelli" è immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine controllata e garantita", o il suo acronimo DOCG, o l'espressione dell'Unione europea "denominazione d'origine protetta". Successivamente, se del caso, figura l'indicazione del vitigno "moscato" e la menzione "riserva".

4. L'indicazione facoltativa del vitigno Moscato deve comparire con caratteri di altezza non superiore ai 2/3 di quelli utilizzati per la denominazione "Canelli".

5. La menzione "riserva", qualora venga utilizzata, deve comparire con caratteri di altezza non superiore a quella dei caratteri utilizzati per la denominazione "Canelli".

6. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 la denominazione di origine controllata e garantita, può essere accompagnata dalla menzione "vigna", purché la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri non superiori, in altezza, al 50% del carattere usato per la denominazione.
7. Per i vini di cui all'art. 1, la menzione del colore non è consentita.
8. Per i vini di cui all'art 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato e commercializzato il vino di cui all'articolo 1 devono essere di vetro, corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie, di capacità consentita dalle vigenti leggi, e comunque di volume compreso tra 0,375 e 6 litri, con esclusione del formato da 2 litri.
2. Per la chiusura delle bottiglie dei vini di cui all'articolo 1 è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l'esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni generali sulla zona geografica

a) Individuazione della zona di produzione

L'area di produzione dei vini di cui all'art. 1 conta su 17 comuni nel circondario di Canelli (AT) parte in provincia di Asti e parte in provincia di Cuneo; zona dalle antiche tradizioni storico culturali nella coltivazione del Moscato Bianco e nella produzione del vino «moscato», ove sono stati individuati precisi limiti per la viticoltura dedicata a questo vitigno (in particolare, con riferimento a quota ed esposizione).

b) Caratteristiche pedologiche della zona di produzione

L'area di produzione dei vini di cui all'art. 1 è localizzata in quella fascia del complesso collinare a cavallo delle provincie di Asti e Cuneo. L'area è compresa tra il fiume Tanaro e il fiume Bormida, attraverso la valle del Belbo, ad altitudini comprese tra 165 a 500 metri s.l.m. È un sistema collinare al confine tra Langhe e Monferrato con terreni di origine sedimentaria marina privi di rocce. Depositi arenaceo-marnosi, marnosi ed argillosi, calcarei, poveri di sostanza organica, riferibili al Terziario Piemontese. All'interno di quest'area si possono caratterizzare i suoli distinguendo due fasce secondo le quote e l'origine pedologica così come viene raffigurato dalla Carta dei suoli della Regione Piemonte 1:250.000:

i. i territori nei comuni di Neive, Coazzolo, Castiglione Tinella, Calosso, Costigliole d'Asti, Moasca, San Marzano Oliveto, Calamandrana, a quote comprese tra 150 e 400 m con suoli di tipo marnoso-argilloso e dalle pendenze contenute;
ii. i territori nei comuni di Neviglie, Mango, Cossano, Camo, Santo Stefano Belbo, Loazzolo, Cassinasco, Canelli, a quote comprese tra 180 m e 600 m di tipo arenaceo-marnosi, a strati, notevolmente acclivi.

c) Caratteristiche climatiche della zona di produzione.

Il clima è tipicamente padano (temperato continentale), con estati molto calde ed afose e inverni freddi e nebbiosi. Le precipitazioni cadono soprattutto in primavera ed autunno, sono scarse, e sotto la media nazionale. È una zona nella quale la vite è la coltura prevalente ed il vitigno maggiormente coltivato è il Moscato bianco. L'area di produzione è caratterizzata dalla sommatoria delle temperature attive sopra i 10°C (ST10) pari a 2200°gg, con precipitazioni pari 900 mm/anno distribuite in 120 giorni di pioggia/anno, che classificano il clima come temperato-padano. L'orografia collinare, con cime a quote comprese tra 300 e 500 m s.l.m, garantisce la ventilazione e lo sgrondo delle acque in eccesso, oltre ad un livello di umidità relativa inferiore rispetto alle quote più basse. La combinazione tra orografia e clima permette la corretta maturazione all'uva Moscato Bianco.

d) Caratteristiche colturali agronomiche della zona di produzione.

Nell'area di produzione dei vini di cui all'art. 1 il vitigno Moscato Bianco viene potato tipicamente a Guyot, sistema di potatura misto con capo a frutto rinnovato, con 8-10 gemme e uno sperone. Questo tipo di potatura viene scelto per obiettivi di alta qualità e in terreni poveri. La lunghezza del capo a frutto è il primo parametro per regolare la produzione e quindi la qualità delle uve. La forma di allevamento è esclusivamente a controspalliera con vegetazione assurgente. La distanza dei filari varia da 2,5 m nelle zone meccanizzabili a 1,8 m nelle zone più erte dove la viticoltura è condotta a mano. La distanza tra le piante non è mai superiore a 1,0 m. La sistemazione dei filari è prevalentemente secondo le linee di livello o a giropoggio. La viticoltura è poco meccanizzabile e con alto impiego di lavori manuali.

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

Le condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione dei vini (Cat. Vino) di cui all'art. 1 influenzano lo sviluppo della vite ed in particolare il periodo della fioritura, il momento della vendemmia, ma anche lo sviluppo dei patogeni (oidio della vite in particolare). In particolare, la necessità di escursioni termiche marcate tra giorno e notte per la sintesi aromatica, è una caratteristica fisiologica del vitigno Moscato Bianco che ha trovato riscontro positivo nel microclima della zona collinare del comprensorio di Canelli.

L'origine terziaria dei terreni, di natura sedimentaria marina con presenza di marne biancastre, stratificate, calcaree difficili da lavorare, poco fertili per coltivare cereali, consente la giusta vigoria della vite e esalta la sintesi, nel periodo prevendemmiale, dei caratteristici composti aromatici (terpenoli) del Moscato Bianco, impossibili da ottenere su suoli argillosi dove si percepisce invece la minor finezza aromatica dell'uva.

Lo studio di "Caratterizzazione, valorizzazione e diversificazione delle produzioni del Moscato nel suo areale di produzione" (svolto da Università di Torino e Regione Piemonte, pubblicato nel 2003), fornisce preziose indicazioni circa le relazioni tra il vitigno e l'ambiente di coltivazione e permette di compiere importanti scelte agronomiche. In sintesi, viene messo in evidenza come la

quota e l'esposizione influenzino l'accumulo degli zuccheri, il contenuto in acidi (malico in particolare) e delle sostanze aromatiche (Linalolo libero).

Dalla constatazione di questi caratteri, stratificatasi per generazioni, nascono le norme per la viticoltura così come riportare nell'articolo 4 del presente disciplinare.

Ulteriori fattori umani intrinseci all'ambiente geografico consistono nella messa a punto, nella zona che trova in Canelli il proprio fulcro, da generazioni di produttori a partire dalla fine del XIX, di peculiari tecniche di elaborazione del vino a base di Moscato Bianco.

Il risultato è un *savoir faire* diffuso, che consiste in una ormai consolidata tecnica di vinificazione con arresto della fermentazione mediante l'utilizzo del freddo ed altri accorgimenti fisici.

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

La consolidata interazione tra i tratti storico-culturali e pedo-climatici è radicata nel tempo come risulta attestato dalle testimonianze storiche.

Notizie sulla coltivazione del Moscato nella zona di Canelli si hanno già nel 1344 quando nel riordino degli Statuti del Comune di Canelli appare evidente come la coltivazione della vite fosse la coltura predominane nella zona. Il Moscato, in particolare, viene nominato negli "Annali di Alessandria", di Gerolamo Ghilini (1616), ma è probabile che la sua coltivazione a Canelli dati da epoca più remota.

Il vitigno Moscato Bianco, la sua coltivazione e la sua vinificazione, hanno intime relazioni con le colline della zona di Canelli e Santo Stefano Belbo. La fermezza dei viticoltori e le allora innovative intuizioni che i capostipiti degli attuali enologi e ricercatori hanno applicato alla vinificazione già alla fine del 1800, non sono frutto della casualità ma di una precisa percezione delle naturali potenzialità legate al connubio territorio-vitigno. Alla luce delle conoscenze attuali, emerge come le scelte agronomiche ed enologiche fatte in passato risultassero adatte alla massima espressione delle caratteristiche aromatiche del vitigno Moscato Bianco. Risultano costanti la preoccupazione per l'ottimale accumulo delle componenti aromatiche nell'uva e la ricerca per la sua migliore espressione attraverso diversi metodi di vinificazione che le caratteristiche del vitigno.

Negli anni seguenti, le strade dei diversi vini a base di uva Moscato Bianco corrono parallele.

Carlo Gancia sviluppa dapprima in Santo Stefano Belbo e poi in Canelli una tecnica di produzione innovativa per i vini dolci derivanti dal Moscato bianco: la fermentazione controllata in bottiglia. Ecco quindi che la cantina Fratelli Gancia di Canelli si rivolge, per la riuscita dei propri intenti, ai ricercatori della allora "Regia stazione enologica sperimentale di Asti" ed in particolare del dott. Ettore Garino-Canina e del dott. Carlo Mensio, chimico di fama internazionale, che, sotto la direzione del dott. Federico Martinotti, nei primi anni del 1900 perfezionò il procedimento di preparazione del vino destinato alla fermentazione, riducendo il contenuto di azoto assimilabile nel mosto.

Il *savoir faire* diffuso nell'area del "Canelli" consente oggi di ottenere efficacemente, attraverso il metodo della fermentazione interrotta attraverso l'uso del freddo e di concorrenti accorgimenti fisici, il contenimento del titolo alcolometrico effettivo, con tre conseguenze principali:

- il mantenimento nel prodotto finito della residua componente zuccherina;
- la formazione di una leggera sovrappressione responsabile della vivacità e della fine spuma del prodotto;
- la conservazione degli aromi peculiari dell'uva Moscato bianco che nell'area del Canelli presentano asseverate caratteristiche dovute alla pedo-morfologia.

Nel corso delle degustazioni, questi vini della zona di produzione del Canelli, di diverse annate, hanno sempre espresso note gustative, al di là degli anni di affinamento, e coerentemente con le caratteristiche dell'annata, un inalterato equilibrio con un apprezzato rapporto tra acidità e dolcezza e con una grande struttura e sapidità a sostegno della persistenza gustativa.

Dalla analisi organolettica viene messo in evidenza l'aspetto più importante del prodotto che consiste nella maggiore longevità olfatto gustativa rispetto alla media dei prodotti presenti sul mercato, caratteristica importante e riconosciuta che si vuole esprimere e valorizzare con l'inserimento nel disciplinare della menzione Riserva.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia
S.r.l.sede
legale:
Via XX Settembre , 98/G
- 00187 Roma
Tel. +3906-45437975,
mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.