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 DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LOAZZOLO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvazione con	DM 14 .04.1992	GU 97 - 27.04.1992
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Loazzolo" è riservata al vino bianco dolce che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Loazzolo" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve comprende il territorio amministrativo nel comune di Loazzolo in provincia di Asti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Loazzolo" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini della iscrizione allo schedario viticolo della denominazione unicamente i vigneti acclivi, cioè ubicati su pendii e dossi collinari soleggiati, a struttura calcarea marnosa tendenzialmente sciolta (Miocene-Langhiano).

La giacitura dei terreni vitati, per favorire l'insolazione, deve essere collinare con pendenza minima del 20%, con esclusione dei vigneti di basso o di fondo valle, ombreggiati, pianeggianti o umidi. Nei vigneti terrazzati o ciglionati la pendenza dovrà essere calcolata utilizzando il profilo della collina pregresso al terrazzamento.

Tenuto conto delle elevate esigenze termiche del vitigno Moscato bianco destinato alla produzione del vino "Loazzolo", sono da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti in esposizioni solari collocati sui versanti collinari da est a ovest e più precisamente compresi tra 90° e 280° della rosa dei venti con l'esclusione delle superfici vitate diversamente collocate rispetto a detta insolazione.

I sesti di impianto devono assicurare nella parte coltivata minimo 4.000 viti per ettaro: le forme di allevamento e i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati (potatura corta Guyot, cordone a sperone) con una carica di gemme a frutto non superiore a 8 gemme per pianta e comunque atti a conferire all'uva e al vino le specifiche caratteristiche qualitative.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Loazzolo" non deve essere superiore a 5 tonnellate per ettaro a coltura specializzata e a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata mediante cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Per i vigneti di età inferiore agli anni 8, la resa massima per ettaro consentita non potrà superare la percentuale del:

- 50% al 3° anno;
- 60% al 4° anno;
- 70% al 5° anno;
- 80% al 6° anno;
- 90% al 7° anno;
- 100% all'8° anno;

di quella prevista al punto precedente.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00 % vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 55 %.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone comunicazione immediata al ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali.

I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine "Moscato d'Asti" ricadenti nella zona di produzione di cui all'articolo 3 del presente disciplinare, possono far parte dello schedario viticolo della DOC "Loazzolo".

E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli schedari viticoli di cui al precedente comma rivendicare, all'atto della denuncia annuale delle uve, una delle due denominazioni di origine, ovvero entrambe le denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto. In tale ultimo caso la resa complessiva di uva per ettaro di vigneto non potrà superare i limiti massimi più restrittivi stabiliti nel presente articolo per la denominazione di origine controllata "Loazzolo".

Articolo 5
Norme per la vinificazione

La data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino "Loazzolo" decorre dal 20 settembre e tali uve devono essere raccolte con cernite successive.

Le uve devono essere sottoposte a graduale appassimento ed eventuale infavatura da Botrytis nobile sulla pianta stessa o in locali idonei.

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio del comune di Loazzolo.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.
Il vino "Loazzolo" non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto a un periodo di affinamento e invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Durante detto periodo, è prevista la permanenza del vino per almeno sei mesi in botti di legno di capacità non superiore a litri 250.
Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Loazzolo" all'atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo dorato brillante;
odore: complesso, intenso, con sentori di muschio e di vaniglia, frutti canditi;
sapore: dolce, caratteristico con lieve aroma di Moscato;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 15,50 % di cui almeno 11,00% svolti;
residuo zuccherino: minimo 50 grammi/litro;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Loazzolo" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, extra, naturale, scelto, riserva, selezionato, superiore e similari.
E' consentita la menzione tradizionale "vendemmia tardiva", in considerazione che la raccolta delle uve per il "Loazzolo" ha luogo in epoca tardiva e scalare, così come specificato all'articolo 5 del presente decreto.
E' 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.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.
Sulle bottiglie contenenti il vino "Loazzolo" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per l'immissione al consumo non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La denominazione Loazzolo abbraccia un unico comune: Loazzolo, che si trova ad oltre 400 metri s.l.m.. Loazzolo è un paese con meno di 400 abitanti posto sulla dorsale collinare che separa la valle del fiume Bormida da quella del Belbo.
In questa piccolissima area di produzione, si produce questo particolare vino da uve a bacca aromatica Moscato bianco (vitigno molto diffuso in tutto il sud Piemonte). La sovramaturazione in pianta è una delle due tecniche utilizzate per produrre il vino Loazzolo, l'altra è l'appassimento in fruttaio su graticci o in cassette, talora le due tecniche vengono affiancate. In questo modo si ottiene un vino dolce molto pregiato in quantità limitatissime, il quale dopo almeno 2 anni di permanenza in cantina può chiamarsi Loazzolo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili.

La zona di produzione è caratterizzata da un ambiente di alta collina ricco di boschi e dal clima asciutto e ventilato, con notti fresche, che consente, nella maggior parte delle annate, una sovramaturazione in pianta delle uve moscato con infavatura nobile di Botrite e quindi con conseguente disidratazione parziale dell'acino che resta integro e imbrunito.all'ambiente geografico

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

La produzione di vini cosiddetti passiti è tradizionale in Valle Bormida ma era per lo più destinata al consumo familiare, a eccezione dei paesi di Strevi e di Loazzolo dove veniva prodotto, sia pure in piccole quantità, anche per la vendita e per le funzioni religiose. Viene infatti citata e descritta l'antica tradizione di questa zona del sud Piemonte di produrre vini da uve appassite provenienti da vecchie vigne di Moscato nell'opera del 1908 'I Migliori Vini d'Italia' di Arnaldo Strucchi.

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.