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 "RUBINO DI CANTAVENNA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 09.01.70	GU 71 - 20.03.70
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 del 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 21.11.2013	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 «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 sesti 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» una 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

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po e che si affacciano sulla Pianura padana e si trovano di fronte all'arco alpino, in provincia di Alessandria. L'ambiente è caratterizzato da un sistema collinare con altitudine fra i 150 e i 250 m s.l.m., articolato in versanti convessi con pendenze fra il 5 ed il 10% e valli a V aperte; a colpo d'occhio si evidenziano morfologie ondulate nelle quali ai vigneti si alternano campi di cereali, medica e noccioleti e sporadiche zone boscate. I terreni sono moderatamente profondi, calcarei, caratterizzati da antichi depositi siltosi - marnosi di origine marina. La zona è caratterizzata dalla strada che porta il nome di "Panoramica del Monferrato" che la attraversa, permettendo al turista di ammirare uno degli scorci più suggestivi di tutto il Piemonte: distese di verdi colli sulla sinistra, le pendici ondulate del Monferrato casalese, dominate dal Sacro Monte di Crea.

Il clima dell'area è caratterizzato da una piovosità mediamente bassa (media 870 mm), concentrata nei periodi primaverile e autunnale; si rileva una scarsa presenza di venti e brezze; le temperature sono elevate nel periodo estivo e a ridosso della fase di maturazione si evidenziano escursioni termiche significative tra il giorno e la notte.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.
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. Cantavenna 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, dandole il nome. La Barbera è 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 ed il Freisa. Nel corso dei secoli i produttori hanno selezionato la migliore composizione dei tre uvaggi fino ad ottenere un prodotto rappresentativo della zona.

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

La DOC "Rubino di Cantavenna" è riferita al vino rosso ottenuto dalla uve Barbera: dal 75 al 90%;Grignolino e Freisa, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%. Il colore è rosso rubino più o meno intenso che con l'invecchiamento può avvicinarsi verso il rosso granato. Vino di buona acidità dovuta al vitigno principale, ha profumi speziati e di frutti rossi che tendono con l'invecchiamento a virare all'etereo, grazie alla.composizione dei terreni della zona di produzione unitamente alle escursioni termiche.Il vino presenta buona acidità e un'elevata quantità di tannini che garantiscono la longevità al prodotto.

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

Dalle popolazioni Barbare e celto romane liguri che iniziarono a coltivare il mix di vitigni che fanno parte della base ampelografica di questa denominazione si è arrivati lungo un percorso di evoluzione dell'arte agricola a produrre il Rubino di Cantavenna. L'unione dei vitigni grazie al

terreno calcareo, alla scarsa piovosità estiva, il gradiente termico che favoriscono un ottimo accumulo zuccherino delle uve, una buona struttura e persistenza, e un'elevata quantità di tannini che garantisce la longevità del vino.
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 si che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue mantenedola però leggera al palato ma con la vivacità del Grignolino.

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:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

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.