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 «STREVI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 06.07.2005	GU 163 - 15.07.2005
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 «Strevi» e' riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per la seguente tipologia:
«Strevi» passito.

Articolo 2
Base ampelografia

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Moscato bianco al 100%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito e' interamente compresa nel territorio amministrativo del comune di Strevi in provincia di Alessandria.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini della iscrizione allo schedario viticolo della denominazione unicamente i vigneti acclivi, ubicati in pendii e dossi collinari soleggiati, a struttura prevalentemente di derivazione argillosa-marnosa e calcarea. Tenuto conto delle specifiche esigenze del vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito, sono da considerarsi idonei soltanto i vigneti in esposizione solare sui versanti collinari est, sud, ovest.
La giacitura dei terreni vitati, per favorire l'insolazione, deve essere collinare con quota altimetrica minima di 160 metri s.l.m., con esclusione dei vigneti di basso o di fondo valle, ombreggiati, pianeggianti o umidi.
Forme di allevamento e sistemi di potatura sono quelli tradizionali: la controspalliera con vegetazione assurgente; il guyot tradizionale, il cordone speronato basso.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densita' di almeno 4.000 viti ad ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito non deve essere superiore a 6 tonnellate per ettaro in coltura specializzata ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovra' essere riportata mediante cernita delle uve purche' la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
Le uve al momento della raccolta devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,00 % vol.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito che intendono fregiarsi della specificazione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.
La quantita' massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito con la menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , deve essere di 5.400 kg per ettaro in coltura specializzata. In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva «vigna», il vigneto di nuovo impianto dovra' avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come sotto appresso specificato:

al terzo anno di impianto:
resa uva 3.200 kg/ha;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol;

al quarto anno di impianto:
resa uva 3.780 kg/ha;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol;

al quinto anno di impianto:
resa uva 4.320 kg/ha;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol;

al sesto anno di impianto:
resa uva 4.860 kg/ha;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol;

al settimo anno di impianto:
resa uva 5.400 kg/ha;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol.

La Regione Piemonte con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio del comune di Strevi e dei comuni confinanti con lo stesso (Acqui Terme, Cassine, Morsasco, Orsara Bormida, Ricaldone, Rivalta Bormida, Visone).

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.
Le uve devono essere sottoposte a graduale appassimento dopo la raccolta, al sole ed all'aria aperta; all'aria aperta in cassette o su graticci, in locali chiusi e ventilati, in camera termo-idro-condizionata, escludendo il riscaldamento dell'uva e dell'ambiente.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad un periodo di affinamento e invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° ottobre dell'anno di produzione delle uve.

La resa massima del vino non deve essere superiore al 50% del rapporto uva vino e la produzione massima del vino non deve essere superiore a 3.000 litri/ha.

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di 2.700 litri per ettaro in coltura specializzata. In particolare il vigneto di nuovo impianto, dovra' avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come appresso specificato:

al terzo anno di impianto:
«Strevi» passito con menzione «vigna»;
produzione massima vino: 1.620 litri/ha;
al quarto anno di impianto:
«Strevi» passito con menzione «vigna»;
produzione massima vino: 1.890 litri/ha;
al quinto anno di impianto:
«Strevi» passito con menzione «vigna»;
produzione massima vino: 2.160 litri/ha;
al sesto anno di impianto:
«Strevi» passito con menzione «vigna»;
produzione massima vino: 2.430 litri/ha;
al settimo anno di impianto:
«Strevi» passito con menzione «vigna»;
produzione massima vino: 2.700 litri/ha.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo oro, piu' o meno intenso con eventuali riflessi ambrati;
odore: ampio e caratteristico.
sapore: dolce, armonico, caratteristico, talvolta con predominanza di frutti maturi;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol, di cui almeno 12,50% vol effettivi;
per il vino «Strevi» passito con l'indicazione «vigna»: 20,0% vol di cui almeno 13,00 % vol effettivi;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «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 non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Strevi” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati, 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 e che la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al carattere usato per la Denominazione di Origine Controllata «Strevi» passito.

Articolo 8
Confezionamento

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

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1 con l'aggiunta della menzione «vigna» seguita dal toponimo o nome tradizionale , per la commercializzazione devono essere di capacità non superiore a 50 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Il meraviglioso territorio vinicolo in cui si trova il paese di Strevi è cuore di un'importante produzione enologica, in particolare del vino moscato passito.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
E'un vino aromatico da meditazione, che nasce da queste colline soleggiate, a struttura prevalentemente argillosa-marnosa e calcarea, effettuando, da vigneti selezionati per esposizione e sanità delle uve, un accurata raccolta.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Il vino moscato passito di Strevi ha una caratteristica fondamentale: la longevità si possono trovare bottiglie prodotte da oltre un lustro che sviluppano sentori che esprimono il territorio strevese ancora oggi. Per ottenerlo si scelgono i grappoli piu sani e spargoli che vengono poi sistemati sui graticci ad appassire per almeno 30/40 giorni, sia direttamente al sole che in fruttaia al coperto. Nel mese di novembre si procede alla pigiatura e il tutto viene messo a fermentare con parte delle bucce, pulite dai vinaccioli e dalle scorie. Il vino moscato passito prodotto può essere commercializzato dopo il secondo anno dalla vendemmia

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:
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.