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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO «VERDUNO PELAVERGA» O «VERDUNO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 20.10.1995	GU 270 - 18.11.1995
Modificato con	DM 19.06.2007	GU 149 - 29.06.2007
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
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 17.04.2015	GU 97 -28.04.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno», e' riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

«Verduno Pelaverga» o «Verduno».

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' riservata al vino rosso ottenuto dalle uve, provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Pelaverga piccolo: minimo 85%;

possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» comprende i territori piu' idonei a garantire al vino le caratteristiche previste dal presente disciplinare.

Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Verduno e in parte quello dei comuni di Roddi d'Alba e di La Morra, ed e' cosi' delimitata:

partendo dall'intersezione dei confini tra i comuni di Verduno e di La Morra, in borgata Castagni, la delimitazione segue a nord il confine comunale tra Verduno e La Morra sino all'intersezione di questo con i confini comunali di Bra e S. Vittoria d'Alba in regione Gorei di Verduno. Da questo punto la delimitazione segue a est il confine comunale tra Verduno e S. Vittoria d'Alba con il quale si identifica sino alla sua intersezione con il confine comunale di Roddi; di qui la delimitazione segue a sud il confine comunale tra Verduno e Roddi sino alla provinciale Alba-Pollenzo, che percorre a est sino alla cascina Ambrogio.

Dalla cascina Ambrogio la delimitazione piega a sud e si identifica con la strada vicinale che sale alla strada comunale Roddi-Toetto, che interseca in prossimita' di cascina Melo. La delimitazione segue di qui per breve tratto a ovest la strada comunale Roddi-Toetto per immettersi sulla comunale per S. Giuseppe, cascina Regola e cascina Manzoni con la quale si identifica sino al raggiungimento del rio Zinzasco. Di qui la delimitazione segue a sud-est il predetto rio sino a raggiungere il confine comunale tra Roddi e Verduno, che percorre, identificandosi, sino all'intersezione dei confini comunali tra Roddi, Verduno e La Morra.

Da questo punto la delimitazione segue, a sud-est il confine comunale tra Roddi e La Morra sino al rio Praosta per poi immettersi per breve tratto sulla strada per cascina Muratori sino all'intersezione di questa con la provinciale Gallo-S. Maria in prossimita' di quota 202.

Di qui la delimitazione percorre a sud-ovest la provinciale Gallo-S. Maria sino alla quota 224, piega in linea retta a sud-est passando per quota 254, raggiunge cascina S. Biagio e in linea retta scende a sud sino a incontrare il rio Porretto in prossimita' di quota 219. Da questo punto la delimitazione segue a sud per breve tratto e successivamente a nord-ovest il corso di detto rio sino a che questo incontra la strada provinciale per La Morra.

Da questo punto la delimitazione percorre a nord la predetta strada comunale sino alla quota 421, indi piega in linea retta a ovest sino alla quota 460, per poi seguire a nord, con la quale si identifica, la strada per borgata Castagni, passando in prossimita' delle quote 466 e 436 e raggiungere, nella predetta borgata, l'intersezione dei confini comunali di Verduno e La Morra.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata »Verduno Pelaverga» o «Verduno» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti appresso specificati:

terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

altitudine fino a 500 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione, di nuovo impianto o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

forme di allevamento e i sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale) e/o comunque tali da non modificare negativamente le caratteristiche di qualita' delle uve e del vino;

E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La produzione massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a DOC «Verduno Pelaverga» o «Verduno» ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Verduno Pelaverga o Verduno	9	10,50 % vol

La quantita' massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Verduno Pelaverga o Verduno	8,1	11,00 % vol

La denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purche' tale vigneto abbia un'eta' d'impianto di almeno 7 anni. Se l'eta' del vigneto e' inferiore, la produzione di uva per ettaro ammessa e' la seguente:

fino al secondo anno resa uva t/ha uguale a zero;

al terzo anno:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Verduno Pelaverga o Verduno	4,9	11,00 % vol

al quarto anno:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Verduno Pelaverga o Verduno	5,7	11,00 % vol

al quinto anno:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Verduno Pelaverga o Verduno	6,5	11,00 % vol

al sesto anno:

vino	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Verduno Pelaverga o Verduno	7,3	11,00 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno», ivi compresi quelli con la menzione vigna, devono essere riportate nel limite di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

5. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal disciplinare di produzione anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

6. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organismi competenti per territorio preposti al controllo per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» devono essere effettuate negli interi territori dei seguenti comuni: Verduno, La Morra, Roddi, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Novello, Grinzane Cavour, Diano d'Alba e Cherasco.

2. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni di vinificazione e invecchiamento le aziende che gia' disponevano della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

3. L'imbottigliamento del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» deve essere effettuato soltanto all'interno della provincia di Cuneo.

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).

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

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
Verduno Pelaverga o Verduno	70%	63 hl/ha

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4, punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Doc; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» puo' essere immesso al consumo soltanto a partire dalla date del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

6. Per la denominazione «Verduno Pelaverga» o «Verduno» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno.

7. Il vino destinato a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» puo' essere classificato con la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno, purche' corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino piu' o meno carico con riflessi cerasuoli o violetti;
odore: intenso, fragrante, fruttato, con caratterizzazione speziata;
sapore: secco, fresco, caratteristicamente vellutato e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
«Verduno» o «Verduno Pelaverga» con menzione «vigna»: 11,00 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

2. E' facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi

extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella degnazione e presentazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purche' non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» 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 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.
Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini "Verduno Pelaverga" o "Verduno" intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino.La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. E' ammesso per il vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» il confezionamento nei recipienti consentiti dalla normativa vigente con l'esclusione del contenitore da litri 2,000.

2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo per la commercializzazione devono essere di capacita' non superiore ai litri 5,000 .
Tuttavia e' consentito al solo scopo promozionale o in concomitanza di particolari eventi, l'utilizzo di contenitori fino ai litri 10,000 .

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Nasce da pochi ettari di vigneto nei comuni di Verduno, La Morra e Roddi ad ovest di Alba questo vino originale prodotto con uno dei vitigni più rari del Piemonte, il Pelaverga piccolo, che a Verduno soprattutto ha raccolto i maggiori consensi. Ha un tenero colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo. Il delicato equilibrio tra acidità e tannini lo rende fresco e aggraziato al palato anche se di una certa struttura; è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Utilizzato da sempre negli uvaggi con altri vitigni della zona, solo da pochi decenni viene vinificato in purezza ed in breve tempo ha acquisito personalità ed apprezzamento presso i consumatori, ad iniziare dal mercato locale che ne ha sancito per primo il successo. Nei suoli di Verduno il Pelaverga piccolo regala un vino dal colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo. Il delicato equilibrio tra acidità e tannini lo rende fresco e aggraziato al palato anche se di una certa struttura; è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come

quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Pur essendo una delle denominazioni meno estese del Piemonte, oggi, con il suo aroma fragrante e speziato, è considerato un vino da conoscitori attenti e appassionati di rarità alla ricerca continua di nuove emozioni e abbinamenti speciali.

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:
Corso Enotria, 2/C – Ampelion
12051 - ALBA (CN)

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.