

Decreto ministero Risorse agricole del 14 marzo 1997

Denominazione di origine controllata dei vini «Castel del Monte»

Ha sostituito il Dpr 27 dicembre 1990 (modificato dal D.m. 19 settembre 1995.
Aveva sostituito il Dpr 19 maggio 1971).

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Castel del Monte» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo articolo 3 da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampieografica:

«Castel del Monte» bianco:

Pampanuto (o Pampanino) fino al 100%;

Chardonnay fino al 100%;

Bombino bianco fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bari, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 35%.

«Castel del Monte» rosso:

Uva di Troia fino al 100%;

Aglianico fino al 100%;

Montepulciano fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, i vitigni a bacca nera non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bari, presenti nei vigneti fino a un massimo del 35%.

I vigneti a denominazione di origine controllata «Castel del Monte», con le seguenti specificazioni:

Bombino bianco

Uva di Troia

Bombino nero

Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet

sauvignon)

Chardonnay

Sauvignon

Pinot bianco

Pinot nero

Aglianico

Aglianico rosato

devono essere ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bari, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

I vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» bianco, anche con la specificazione del vitigno Bombino bianco, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, e i vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» rosato, anche con la specificazione del vitigno Aglianico, possono essere prodotti nella tipologia frizzante.

I vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» rosso possono essere prodotti anche nella tipologia novello, senza specificazione del vitigno.

I vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» rosso, «Castel del Monte» Aglianico, «Castel del Monte» Cabernet e «Castel del Monte» Uva di Troia possono essere prodotti anche nella tipologia riserva.

Articolo 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola

amministrativa D'Ameli del comune di Binetto.

Tale zona è così delimitata:

dal punto d'incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada statale n. 98 Andriese-Coratina che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente la strada statale n. 98 Andriese-Coratina, che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Castel del Monte» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a

conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata qualsiasi pratica di forzatura. Tuttavia consentita l'irrigazione solo come mezzo di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Castel del Monte» di colore bianco e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 14; per i vini «Castel del Monte» di colore rosso, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 13.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta delle viti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Puglia annualmente, sentite le organizzazioni professionali e di categoria, può modificare i limiti di cui sopra con la procedura prevista dall'articolo 10 della legge n. 164/92.

Articolo 5.

La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di

produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e anche nei comuni di Barletta, Canosa e Risceglie.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Castel del Monte»:

bianco;

rosato;

Bombino bianco;

Bombino nero;

Chardonnay;

Sauvignon;

Pinot bianco;

Aglianico rosato,

un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%;

ai vini «Castel del Monte»:

rosso;

Uva di Troia;

Pinot nero;

Aglianico;

Cabernet,

un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.

Le uve destinate alla produzione dei vini «Castel del Monte» rosso, «Castel del Monte» Aglianico, «Castel del Monte» Cabernet e «Castel del Monte» Uva di Troia aventi diritto alla menzione «riserva» devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 12%.

Le predette tipologie «riserva» debbono essere sottoposte a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui uno in botti di legno, decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia,

È consentito per i vini «Castel del Monte» bianchi e rossi, con o senza la specificazione del vitigno, un periodo di affinamento in recipienti di legno.

I vini, qualora sottoposti a invecchiamento o ad affinamento in recipienti di legno, possono presentare un caratteristico sentore di legno.

Articolo 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Castel del Monte» bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;

- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;

- sapore: asciutto, fresco;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Castel del Monte» rosso:

- colore: dal rosso rubino al granato;

- odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

- sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

«Castel del Monte» rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;

- sapore: asciutto, armonico, gradevole;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

«Castel del Monte» Bombino nero:

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, fruttato;

- sapore: asciutto, armonico, delicato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Castel del Monte» Cabernet:

- colore: rosso tendente al granato;

- odore: vinoso, caratteristico;

- sapore: secco, morbido, pieno, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Castel del Monte» Chardonnay:

- colore: paglierino più o meno intenso;

- odore: delicato, caratteristico, talora fruttato;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- «Castel del Monte» Sauvignon:*
- colore: paglierino più o meno intenso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- «Castel del Monte» Bombino bianco:*
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- «Castel del Monte» Uva di Troia:*
- colore: rosso da rubino granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.
- «Castel del Monte» Pinot bianco:*
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fine, caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- «Castel del Monte» Pinot nero:*
- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: fine, gradevole;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.
- «Castel del Monte» Aglianico:*
- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, pieno, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.
- «Castel del Monte» Aglianico rosato:*
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante, di buona intensità;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- «Castel del Monte» novello:*
- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10 g/l;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» con la menzione «riserva» devono essere immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,5%.

È facoltà del ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

I vini «Castel del Monte» rosso, «Castel del Monte» Uva di Troia e «Castel del Monte» Aglianico possono essere designati in etichetta con la menzione «riserva» se derivano da uve aventi le caratteristiche previste nel precedente articolo 5.

Articolo 8.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata «Castel del Monte», deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata

«Castel del Monte» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

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.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, nel rispetto della normativa vigente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Castel del Monte» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e conservazione del vino avvengono in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.