Ref. Ares(2013)3536173 - 21/11/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Rubino di Cantavenna (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI ALESSANDRIA
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	organizzazione di categoria
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	69 Corso Crimea 15121 Alessandria Italia
Telefono:	39 0131 235891
Fax:	
e-mail:	alessandria@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Rubino di Cantavenna disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	Dm 30novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati
Base giuridica:	DM 9gennaio1970 riconoscimento DOC Rubino di Cantavenna
Base giuridica:	DM 21 11 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Rubino di Cantavenna (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Rubino di Cantavenna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino chiaro con riflessi granati; odore: vinoso con leggero profumo gradevole caratteristico; sapore: asciutto, armonico e pieno;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Rubino di Cantavenna

Resa massima:
resa uva 10 t/ha - resa vino 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

GRIGNOLINO N.
FREISA N.

BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Rubino di Cantavenna

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.
Informazioni sul prodotto:
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.
Legame causale:
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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
Barbera: dal 75 al 90%; Grignolino e Freisa, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato2 DM 2 novembre 2010 paino dei controlli
Descrizione:
Allegato 1 DLvo 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ente regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS