

## ANNESSE

## PROPOSTA DI RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ERBALUCE DI CALUSO" O "CALUSO" E DEL RELATIVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI

Articolo 1  
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

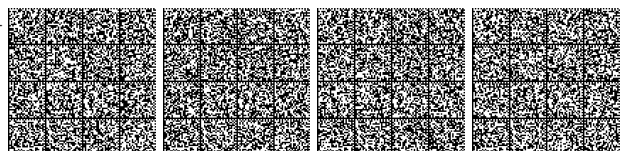
"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"  
"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante  
"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito  
"Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva

Articolo 2  
Base ampelografica.

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale esclusivamente dal vitigno Erbaluce.

Articolo 3  
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:  
Provincia di Torino: Agliè, Azeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Burolo, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa Canavese, Piverone, Romano Canavese, San Giorgio Canavese, San Martino Canavese, Scarmagno, Settimo Rottaro, Strambino, Vestignè, Vialfrè, Villareggia, Vische;  
Provincia di Vercelli: Moncrivello;  
Provincia di Biella: Roppolo, Viverone, Zimone.



Articolo 4.  
Norme per la viticoltura

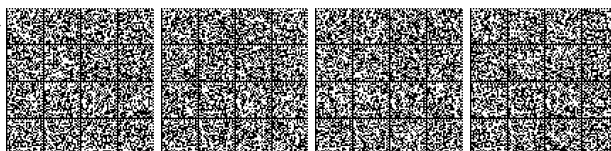
1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica con - altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.;
  - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino;
  - forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche delle uve e dei vini;
  - è vietata ogni pratica di forzatura.
3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"	11,00	10,00% Vol.
"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante	11,00	9,50% Vol.
"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito	11,00	10,00% Vol.
"Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva	11,00	10,00% Vol.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito, "Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva possono essere accompagnati dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, purché i relativi vigneti abbiano un'età d'impianto di almeno 3 anni. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione di detti vini ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale%
3° anno d'impianto	5,90	11,00
4° anno d'impianto	6,90	11,00
5° anno d'impianto	7,90	11,00
6° anno d'impianto	8,90	11,00
dal 7° anno d'impianto	9,90	11,00

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.



La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberanti di produzione della DOCG “Erbaluce di Caluso” o “Caluso”, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del relativo Consorzio di tutela della DOCG di provenienza e sentite le Organizzazioni di categoria.

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

5. I conduttori interessati che prevedano 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 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

#### Articolo 5 Norme per la vinificazione

1 Le operazioni di vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento, obbligatorio per la tipologia passito, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di spumantizzazione e del relativo imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - , di consentire che tali operazioni di vinificazione e di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini alla zona di produzione, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino, da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del DPR 12 luglio 1963, n. 930, le operazioni predette, con metodi tradizionali in uso nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Il vino “Erbaluce di Caluso” spumante o “Caluso” spumante deve essere elaborato con il metodo tradizionale della seconda fermentazione in bottiglia con un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 15 mesi .

2 La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva vino	produzione max vino litri
“Erbaluce di Caluso” o “Caluso”	70%	7.700
“Erbaluce di Caluso” spumante o “Caluso” spumante	70%	7.700
“Erbaluce di Caluso” passito o “Caluso” passito	35%	3.850

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



Per la tipologia “Erbaluce di Caluso” passito o “ Caluso” passito la resa è riferita all’uva fresca prima di qualsiasi appassimento, qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 40% l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” passito o “Caluso” passito devono essere osservate le seguenti condizioni: l’uva, dopo aver subito un’accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento che deve essere protratto fino ad avere un contenuto zuccherino non inferiore al 29%.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito: mesi 36 a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia;

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva: mesi 48 decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

4. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito: dal 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia;

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva: dal 1° novembre del 4° anno successivo alla vendemmia.

#### Articolo 6. Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”:

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Erbaluce di Caluso” spumante o “ Caluso” spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: fresco, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

zuccheri residui 12 gr/l

“Erbaluce di Caluso” passito o “ Caluso” passito:

colore: dal giallo oro all’ambrato scuro;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;

zuccheri residui : minimo 70 g/l;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minmo: 26,0 g/l.



“Erbaluce di Caluso”passito riserva o “ Caluso”passito riserva:

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;

zuccheri residui minimo 70 g/l;

acidità totale minima: 5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

Le suddette tipologie possono presentare eventuale sentore di legno.

2.E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - , modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

#### Articolo 7

##### Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” è 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 designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo.

3. Nella designazione del vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso”, la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella lista positiva istituita dall'organismo che detiene lo schedario viticolo della denominazione;
- coloro che, nella designazione e presentazione del vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione “ vigna” abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna” seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”, con l'esclusione della tipologia spumante senza l'indicazione del millesimo, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 8

##### Confezionamento

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl, e con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.

