

(all. 1 - art. 1)

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"SCANZO" O "MOSCATO DI SCANZO"

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione d'originale controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo" e' riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Moscato di Scanzo.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'originale controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", ricade nella provincia di Bergamo e comprende i terreni vocati alla qualita' del territorio del comune di Scanzorosciate.

Tale zona comprende parte del territorio del comune di Scanzorosciate compresa nei seguenti confini, con andamento in senso orario a partire da ovest: via Fanti, via Forni, confine comunale a nord e ad est, confine comunale a sud fino alla via Piave, via Piave (localita' Negrone), vie Polcarezze, via IV Novembre, piazza Caslini, via F. Martinengo, piazza Locatelli, via Fanti. Sono pertanto esclusi i terreni pianeggianti del comune di Scanzorosciate.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e comunque di pianura.

4.2 Densita' di impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3.300.

Non sono ammessi vigneti in coltura promiscua.

4.3 Forme di allevamento e sestini di impianto.

I sestini di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli gia' usati nella zona, spalliera semplice, pergola unilaterale, a tetto inclinato e casarsa.

La regione puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4 Irrigazione, forzatura.

E' vietata ogni pratica di forzatura e di irrigazione.

4.5 Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

produzione uva tonn./ettaro 7;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 12%.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione.

Le operazioni di appassimento, vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nel comune di Scanzorosciate.

5.2 Deroghe alla zona di vinificazione.

E' in facolta' del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione Lombardia, consentire alle ditte interessate che ne facciano richiesta e che gia' effettuavano dette operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, l'effettuazione di tali operazioni anche nell'intero territorio amministrativo dei comuni limitrofi a quello indicato nel comma precedente a condizione che sia dimostrata la tradizionalita' delle stesse.

5.3 Elaborazione.

La tipologia passito deve essere ottenuta con appassimento delle uve dopo la raccolta, in locali idonei (anche termo-idrocondizionati

anche con ventilazione forzata) fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 280 g/l, per un periodo non inferiore ai 21 giorni e comunque sino al raggiungimento del titolo zuccherino sopra riportato.

5.4 Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima dell'uva in vino e' del 30%.

5.5 Invecchiamento.

Il vino a denominazione di origine controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni.

5.6 Immissione al consumo.

Per il vino a denominazione di origine controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dal 1 novembre del secondo anno dopo la vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche e consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

colore rosso rubino, piu' o meno intenso, che puo' tendere al cerasuolo con riflessi granati;

odore delicato, intenso persistente, caratteristico;

sapore dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00% vol., di cui almeno il 14,00% svolto, con contenuto di zuccheri residui compreso fra i 50 e il 100 g/l;

acidita' totale minima 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo 24 g/l.

E' facolta' del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni.

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Scanzo" o "Moscato di Scanzo",

e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "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 il consumatore.

7.2 Menzioni facoltative.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari, sono consentiti in osservanza delle disposizioni dei regolamenti comunitari e nazionali in materia.

7.3 Annata.

Nell'etichettatura del vino l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

Art. 8.

Confezionamento

I contenitori del vino Moscato di Scanzo debbono essere, per quanto concerne l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri dei vini di pregio. Pertanto dovranno essere di vetro, chiusi con tappo di sughero e le bottiglie dovranno essere di capienza non superiore a 750 ml.