

Regione Campania – Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario Settore Sperimentazione Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura - **Proposta di Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "CASAVECCHIA DI PONTELATONE"**.

Art. 1.
Denominazioni e vini

La denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone " è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso e riserva.

Art. 2.
Base ampelografica

La denominazione d'origine controllata di cui all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

❖ "Rosso" e "riserva" : Casavecchia n. in misura non inferiore all' 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Campania, fino a un massimo del 15%;

Articolo 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di origine delle uve idonee a produrre il vino DOC "Casavecchia di Pontelatone" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Liberi e Formicola e parte dei comuni di Pontelatone, Caiazzo, Castel di Sasso, Castel Campagnano, Piana di Monte Verna e Ruviano, tutti in provincia di Caserta.

Fisicamente i confini sono così individuati:

Partendo da nord dall'intersezione tra il limite amministrativo del comune di Ruviano e la strada comunale San Domenico in località Composto, si prosegue in direzione Sud, fino al centro abitato di Ruviano. Da qui si prosegue con la ex strada statale 87 e successivamente con la Strada Provinciale Castel Campagnano – Piana di Monte Verna fino all'incrocio con la ex strada Statale, 87. Da detto incrocio si prosegue verso Ovest con la Strada Provinciale 264 Piana di Monte Verna – Trifilisco fino in località Barignan, Taverna Nuova, raggiungendo successivamente il confine amministrativo dei comuni di Pontelatone, Formicola, di nuovo Pontelatone, Liberi, chiazzo e Ruviano terminando con il ricongiungimento con la strada comunale San Domenico in località Composto.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Casavecchia di Pontelatone" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti collinari o comunque di giacitura ed esposizioni adatte, con assoluta esclusione di quelli impiantati su terreni di fondovalle e/o umidi e/o non sufficientemente soleggiati.

Densità di impianto.

I sistemi d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere razionali e tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I nuovi impianti e reimpianti devono rispondere a moderne tecniche colturali e prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.500 ceppi. Per i nuovi impianti e reimpianti è vietata l'adozione di forme di allevamento orizzontali. E' vietata ogni pratica di forzatura.

Resa a ettaro e gradazione minimale naturale.

La produzione massima di uve ammesse per i vini "Casavecchia di Pontelatone" per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati limiti:

Denominazione	Prod. Max Uva/ha Ton.	Titolo alcol. min. nat. (vol%)
Casavecchia di Pontelatone		
Rosso	9	11,50
Riserva	9	12,00

Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinante alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Casavecchia di Pontelatone devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, purchè le resa unitaria non superi per più del 20 % i limiti stessi.

Nel caso di vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ammessa dovrà essere calcolata in relazione all'effettiva estensione del terreno vitato.

La Regione Campania, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia può modificare i limiti massimi di resa unitaria ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale in conformità alle norme di legge.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche varietali e territoriali.

Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente Disciplinare.

E' facoltà del Ministero per le Politiche agricole e Forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possono avvenire in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Caserta e nei comuni confinanti della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente Disciplinare, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver, a partire dalla vendemmia 2003 e, comunque, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, vinificato uve Casavecchia, imbottigliato vini destinati alla produzione del vino IGT "Terre al Volturno, Casavecchia" e di aver commercializzato con tale denominazione i vini ottenuti.

Arricchimento e Correzioni.

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive tradizionali sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" deve essere effettuato esclusivamente con mosti concentrati e/o mosti concentrati rettificati (MCR) provenienti dalla zona di produzione delle uve di cui al precedente articolo 3. Tale pratica non è autorizzata per il Casavecchia di Pontelatone, Riserva.

È consentita la miscelazione di vino "Casavecchia di Pontelatone" di differenti annate, a scopo migliorativo, nella misura massima del 15% nel rispetto delle disposizioni Comunitarie in materia.

In tal caso, in etichetta dovrà figurare il millesimo del vino che concorre in misura preponderante.

Resa uva/vino.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% al primo travaso e non dovrà superare il 65% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Invecchiamento.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" deve essere sottoposto a un

periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di due anni di cui almeno uno in legno. Per la tipologia "riserva" l'invecchiamento deve essere di non meno di tre anni di cui almeno 18 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal primo Novembre dell'anno della vendemmia.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" all'anno dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: Rosso rubino più o meno intenso
- odore: gradevole, intenso e persistente con spiccati sentori di fiori e frutta rossa
- sapore: secco, sapido, giustamente tannico, morbido e di corpo
- titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,50%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 26 per mille.

È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Il vino a denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" riserva, proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12% e sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'articolo 5 del presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo del 13 %.

Articolo 7. Etichettatura designazione e presentazione

E' vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "selezionato" e similari.

È 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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "masseria" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni Comunitarie e Nazionali in materia.

Il riferimento ad una microzona di produzione (vigna) può essere utilizzato nell'etichettatura purché coi termini "vigna" seguiti dal corrispondente toponimo e in conformità alle norme vigenti.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino Doc "Casavecchia di Pontelatone" deve figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione del vino Doc "Casavecchia di Pontelatone" la specificazione di tipologia "riserva" deve figurare al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" ed essere scritta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Casavecchia di Pontelatone", della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

Confezionamento

Il vino a Doc "Casavecchia di Pontelatone" deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri. I recipienti devono essere di forma bordolese, di vetro scuro, chiusi con tappo di sughero e, per quanto riguarda l'abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio. E' ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0.200 litri il tappo a vite e/o strappo.

Articolo 8

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Casavecchia di Pontelatone" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.