

DOCUMENTO UNICO
Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

‘Rubino di Cantavenna’

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1234-AM02 - -

1. Denominazione/denominazioni

‘Rubino di Cantavenna’

2. Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

Vino

6. Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo

Rubino di Cantavenna anche con menzione Vigna

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino chiaro

Aroma

odore: vinoso con leggero profumo gradevole e caratteristico

Sapore

asciutto, armonico e pieno

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Il vino Rubino di Cantavenna è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione del vitigno Barbera N. minimo: 75 % - possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni delle varietà Grignolino N. e Freisa N., da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol, per la menzione vigna 12,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rubino di Cantavenna Riserva anche con menzione Vigna

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino intenso con eventuali riflessi granati;

Aroma

odore: fruttato, caratteristico;

Sapore

secco, armonico e strutturato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Il vino Rubino di Cantavenna è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione del vitigno Barbera N. minimo: 75 % - possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni delle varietà Grignolino N. e Freisa N., da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; per la tipologia con menzione Vigna 13,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubino di Cantavenna» Superiore anche con menzione vigna:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino intenso;

Aroma

odore: fruttato e caratteristico;

;

Sapore

secco, armonico e di struttura

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Il vino Rubino di Cantavenna è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione del vitigno Barbera N. minimo: 75 % - possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni delle varietà Grignolino N. e Freisa N., da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia con menzione Vigna 13,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubino di Cantavenna anche con menzione Vigna e Rubino di Cantavenna Riserva anche con menzione Vigna

Resa massima:

Resa massima:	9500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubino di Cantavenna Superiore anche con menzione Vigna

Resa massima:

Resa massima:	4500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Barbera N.
- Freisa N.
- Grignolino N.

9. Definizione concisa della zona geografica 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.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino

Sintesi del legame

Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po, in provincia di Alessandria, su terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni. Tali caratteristiche fanno sì che si ottenga un vino che trae dalla Barbera lo zucchero che la contraddistingue, mantenendola però leggera al palato, con la vivacità di Grignolino e Freisa, ove presenti.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni per il confezionamento dei vini

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

-

Descrizione del requisito / della deroga

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a Denominazione di Origine Protetta "Rubino di Cantavenna", per la commercializzazione, devono essere in vetro, di

forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge vigente; non è consentita la bottiglia da 2 litri.

Le chiusure sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona. Per la tipologia "Rubino di Cantavenna" Superiore è consentito solo il tappo di sughero.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23502>