

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO

A MARCHIO REGISTRATO

ESCAMOTAGE

Articolo 1

Denominazione

1. Il marchio collettivo registrato **ESCAMOTAGE** è di proprietà **ESCLUSIVA** dell' Associazione Aroma di un territorio, i cui soci fondatori hanno diritto ad un posto nel Consiglio direttivo (o ad una delega) per tutta la durata dell' Associazione. E' riservato ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, nel rispetto della normativa vigente in materia di produzioni vitivinicole.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini commercializzati con il marchio **ESCAMOTAGE** devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato bianco di Canelli.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a marchio **ESCAMOTAGE** di cui all'art. 1 è delimitata come segue:
 - Il vino a marchio **ESCAMOTAGE** può essere prodotto nei seguenti comuni:
NELLA PROVINCIA DI CUNEO: Alba (Frazioni di San Rocco Seno d' Elvio e Como) , Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Santo Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella, Perletto.
NELLA PROVINCIA DI ASTI: Calosso, Canelli, Castagnole delle Lanze, Coazzolo, Costigliole d' Asti, Loazzolo, San Marzano Oliveto, Moasca, Vesime.

La "CORE ZONE" del vino a marchio **ESCAMOTAGE** è ascrivibile esclusivamente ai paesi di **Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Coazzolo**; mentre i restanti paesi sono da considerarsi in "BUFFER ZONE"

Il cda si riserva la facoltà di eventuali modifiche.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a marchio **ESCAMOTAGE** devono rispondere, per condizioni ambientali e di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere tali da conferire alle uve ed al vino, le specifiche caratteristiche di qualità.
2. La forma di allevamento dev'essere esclusivamente la contropalliera con sistema di potatura a Guyot.
3. La giacitura dei vigneti deve essere collinare con esclusione dei terreni di fondovalle troppo umidi e non sufficientemente soleggiati, con altitudine compresa tra i 200 e i 510 slm. La resa massima di uva per ettaro di vigneto non dev'essere superiore a 90 q.li/ha.
4. Sono da escludere tutti i vigneti esposti a Nord da - 45 ° a + 45°, con pendenza superiore al 30 % ;
5. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve destinate alla produzione del vino a marchio **ESCAMOTAGE** deve essere pari al 12,5% vol.
6. E' vietata ogni pratica di forzatura.
7. E' totalmente vietato l' utilizzo di diserbanti chimici sia nel sottofila che nel filare, sulle vigne destinate alla produzione del vino a marchio **ESCAMOTAGE**.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona di produzione indicata all'art. 3.
2. La produzione dei vini a marchio **ESCAMOTAGE** dev'essere realizzata nel periodo vendemmiale utilizzando esclusivamente uve fresche raccolte a mano, la fermentazione deve avvenire nelle tempistiche previste dalla normativa vigente per la vinificazione dei vini bianchi, pertanto non è consentito l'utilizzo di mosti e/o mosti parzialmente fermentati refrigerati.
3. Il limite massimo di produzione per singola azienda è stabilito in numero 10.000 bottiglie con riserva di modifica da parte del Consiglio Direttivo.
4. Il vino a marchio **ESCAMOTAGE** deve essere immesso al consumo non prima di 6 mesi di affinamento, in acciaio o in legno. La durata del processo si intende a decorrere dal 1 ottobre dell' anno della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini prodotti a marchio **ESCAMOTAGE** all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: da giallo paglierino a dorato;
 - odore: caratteristico aromatico e delicato
 - sapore: secco, caratteristico ed equilibrato
 - titolo alcolometrico totale minimo: 12,5 % vol
 - acidità totale minima: 4,5 g/l
 - estratto non riduttore minimo: 15 g/l
 - residuo zuccherino massimo consentito: 5 gr/l

2. Le caratteristiche organolettiche ed i parametri chimici minimi dei vini a marchio **ESCAMOTAGE** saranno valutati prima dell'immissione al consumo per ogni singolo lotto da una Commissione costituita dai Soci fondatori dell'Associazione Aroma di un territorio e da tre degustatori di comprovata professionalità e competenza tecnica.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. I vini a marchio **ESCAMOTAGE** devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro nel rispetto della normativa vigente, tali da non pregiudicare l'immagine del vino e dei produttori associati. La chiusura della bottiglia deve garantire la qualità del prodotto nel tempo, in ottemperanza alla normativa vigente.
2. Per il vino a marchio **ESCAMOTAGE** è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve

Articolo 8

Prezzo minimo suggerito

Il consiglio direttivo si riserva la facoltà di suggerire un prezzo minimo di vendita, differenziando i vini vinificati in acciaio da quelli vinificati in legno, che sarà stabilito e comunicato a tutti gli associati di anno in anno.