

Comunicato dell'Assessorato dell'Agricoltura

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte"**

## PIEMONTE

(ATTUALMENTE IN VIGORE)

D.M. 22 NOVEMBRE 1994. RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "Piemonte".

### 1. Denominazione.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### 2. Composizioni vigneti.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Barbera;  
Bonarda;  
Grignolino;  
Brachetto;  
Cortese;  
Chardonnay;

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo, "raccomandati" o "autorizzati" per le singole province di appartenenza.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti. Chardonnay e/o

### PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Piemonte".

#### Art. 1 - Denominazione e vini.

1. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

vini bianchi:

"Piemonte" Cortese  
"Piemonte" Chardonnay  
"Piemonte" Moscato  
"Piemonte" Moscato passito

vini spumanti:

"Piemonte"  
"Piemonte" Pinot bianco  
"Piemonte" Pinot grigio  
"Piemonte" Pinot nero  
"Piemonte" Pinot  
"Piemonte" Pinot-Chardonnay  
"Piemonte" Chardonnay -Pinot  
"Piemonte" Cortese  
"Piemonte" Chardonnay  
"Piemonte" Brachetto

vini frizzanti:

"Piemonte" Cortese  
"Piemonte" Chardonnay  
"Piemonte" Barbera  
"Piemonte" Bonarda

vini rossi:

"Piemonte" Albarossa  
"Piemonte" Barbera  
"Piemonte" Grignolino  
"Piemonte" Brachetto  
"Piemonte" Bonarda

#### Art. 2 - Base ampelografica.

1. La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

**Albarossa;**  
Barbera;  
Bonarda;  
Grignolino;  
Brachetto;  
Cortese;  
Chardonnay;

è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo **idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.**

2. La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

3. La denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti

Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.  
La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:  
Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Pinot nero;  
e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.  
Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Piemonte" con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. del Piemonte rispettivamente indicati, sempreche' rispondenti ai requisiti del presente disciplinare: "Piemonte" Barbera: vini a D.O.C.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Alba, "Colli Tortonesi" Barbera, Gabiano, Rubino di Cantavenna.  
"Piemonte" Grignolino: vini a D.O.C.: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.  
"Piemonte" Cortese: vini a D.O.C. Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, "Colli Tortonesi" Cortese e "Monferrato Casalese" Cortese.  
"Piemonte" Brachetto: vino a D.O.C.: Brachetto d'Acqui.  
"Piemonte" Chardonnay: vini a D.O.C. "Langhe" Chardonnay.  
"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito: vini a D.O.C. e D.O.C.G.: Asti, Loazzolo. E' facolta' del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale, delle uve, effettuare rivendicazioni anche per piu' denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.  
Nel caso di piu' rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potra' superare il limite massimo piu' restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C e D.O.C.G. rivendicati.

### 3. Zona di produzione.

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

**"Piemonte (tipologia spumante), "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Cortese e "Piemonte" Chardonnay:**

#### Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro,

composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.  
4. La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:  
Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Pinot nero;  
è riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.  
Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Piemonte" con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. del Piemonte rispettivamente indicati, sempreche' rispondenti ai requisiti del presente disciplinare: "Piemonte" Barbera e **"Piemonte" Barbera frizzante:** vini a D.O.C.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Alba, "Colli Tortonesi" Barbera, Gabiano, Rubino di Cantavenna.  
"Piemonte" Grignolino: vini a D.O.C.: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.  
"Piemonte" Cortese, **"Piemonte" Cortese frizzante, "Piemonte" Cortese spumante:** vini a D.O.C. Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, "Colli Tortonesi" Cortese e "Monferrato Casalese" Cortese.  
"Piemonte" Brachetto, **"Piemonte" Brachetto spumante:** vino a D.O.C.: Brachetto d'Acqui.  
"Piemonte" Chardonnay, **"Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" Chardonnay spumante:** vini a D.O.C. "Langhe" Chardonnay.  
"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito: vini a D.O.C. e D.O.C.G.: Asti, Loazzolo. E' facolta' del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale, delle uve, effettuare rivendicazioni anche per piu' denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.  
Nel caso di piu' rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potra' superare il limite massimo piu' restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C e D.O.C.G. rivendicati.

### Art. 3 - Zona di produzione delle uve.

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie **"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante,** dovranno essere prodotte nelle zone sottoindicate:

#### Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte,

Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villavernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

#### Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Coconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

#### Provincia di Cuneo:

L'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Ceretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Cornelianò d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano

Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villavernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

#### Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Coconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'As ti, Villa San Secondo, Vinchio.

#### Provincia di Cuneo:

L'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto,

d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

**"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito:  
Provincia di Alessandria:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

**Provincia di Asti:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

**Provincia di Cuneo:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

**"Piemonte" Brachetto:**

**Provincia di Alessandria:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

**Provincia di Asti:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, S. Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

**Provincia di Cuneo:**

Castiglione Tinella, Castino, Ceretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata **"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante**, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

**"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito:  
Provincia di Alessandria:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

**Provincia di Asti:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

**Provincia di Cuneo:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

**"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto  
spumante:**

**Provincia di Alessandria:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

**Provincia di Asti:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea,



l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

**4. Caratteristiche dei vigneti e delle uve.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità'. Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati. I sestri di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (lunghi, corti, misti) devono essere quelli generalmente usati e/ quelli deliberati dagli organi tecnici competenti o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Resa uve Titolo alcolometrico vini q.li/Ha vol.min. nat.

"Piemonte" tipologia spumante..	110	9,5.
"Piemonte" Barbera .....	110	10,5
"Piemonte" Grignolino.....	95	10.
"Piemonte" Cortese.....	115	9,5.
"Piemonte" Chardonnay.....	110	9,5.
"Piemonte" Brachetto.....	90	10.
"Piemonte" Bonarda.....	110	10.
"Piemonte" Moscato.....	115	10.
"Piemonte" Moscato Passito ....	60	12,5.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, S. Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, S. Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

**Provincia di Cuneo:**

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

**Art. 4 - Norme per la viticoltura.**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi/limosi/sabbiosi, calcarei, nelle loro combinazioni;
- giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a metri 650 s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Piemonte" spumante..	11000	9,5
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot nero spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11000	9,5
<b>"Piemonte" Albarossa</b>	<b>9000</b>	<b>12,0</b>
"Piemonte" Barbera .....	11000	10,5

<b>"Piemonte" Barbera frizzante</b>	<b>11000</b>	<b>10,5</b>
"Piemonte" Grignolino.....	9500	10,0
"Piemonte" Cortese.....	11500	9,5
<b>"Piemonte" Cortese frizzante..</b>	<b>11500</b>	<b>9,5</b>
"Piemonte" Cortese spumante....	11500	9,5
"Piemonte" Chardonnay.....	11000	9,5
<b>"Piemonte" Chardonnay frizzante</b>	<b>11000</b>	<b>9,5</b>
"Piemonte" Chardonnay spumante	11000	9,5
"Piemonte" Brachetto.....	9000	10,0
"Piemonte" Brachetto.spumante ..	9000	10,0
"Piemonte" Bonarda.....	11000	10,0
"Piemonte" Bonarda.frizzante ....	11000	10,0
"Piemonte" Moscato.....	11500	10,0
"Piemonte" Moscato Passito ....	6000	12,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

**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 o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva 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.**

**Art. 5 - Norme per la vinificazione.**

1. Le operazioni di vinificazione dei vini "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

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

vini	resa uva/vino	produzione max di vino /ha
"Piemonte" spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
<b>"Piemonte" Albarossa</b>	<b>70%</b>	<b>6.300</b>
"Piemonte" Barbera	70%	7.700

**5. Vinificazione.**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere le seguenti:

vini resa max.

uva/vino.

"Piemonte" tipologia spumante ..... 70%.

"Piemonte" Barbera ..... 70%.

"Piemonte" Grignolino..... 65%.

"Piemonte" Cortese..... 70%.

"Piemonte" Chardonnay ..... 70%.

"Piemonte" Brachetto..... 70%.

"Piemonte" Bonarda..... 70%.

"Piemonte" Moscato..... 75%.

"Piemonte" Moscato passito... 50%.

Le eventuali maggiori rese non avranno diritto alla D.O.C.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazioni di vitigno "Brachetto", "Cortese" e "Chardonnay" può essere utilizzata per elaborare i vini spumanti, ottenuti con i rispettivi vini base che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuato con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere, effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato passito deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento ed affinamento non inferiore ad un anno a decorrere dal 1 gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

<b>"Piemonte" Barbera frizzante</b>	<b>70%</b>	<b>7.700</b>
"Piemonte" Grignolino.....	65%	6.175
"Piemonte" Cortese.....	70%	8.050
<b>"Piemonte" Cortese frizzante..</b>	<b>70%</b>	<b>8.050</b>
"Piemonte" Cortese spumante....	70%	8.050
"Piemonte" Chardonnay.....	70%	7.700
<b>"Piemonte" Chardonnay frizzante</b>	<b>70%</b>	<b>7.700</b>
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Brachetto.....	70%	6.300
"Piemonte" Brachetto.spumante	70%	6.300
"Piemonte" Bonarda.....	70%	7.700
"Piemonte" Bonarda.frizzante ....	70%	7.700
"Piemonte" Moscato.....	75%	8.625
"Piemonte" Moscato Passito ....	50%	3.000

**6. Caratteristiche dei vini al consumo.**

I vini di cui agli articoli 2 e 5 all'atto dell'immissione consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Piemonte" (spumante) "Piemonte" Pinot bianco, "Piemonte" Pinot grigio e "Piemonte" Pinot nero (tipologie spumante):

colore: giallo paglierino;  
 odore: caratteristico, fruttato;  
 sapore: sapido, caratteristico;  
 tit. alc. vol. tot. min.: 10,50%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 17 per mille.

"Piemonte" Barbera:

colore: rosso piu' o meno intenso;  
 odore: vinoso caratteristico;  
 sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace;  
 tit. alc. vol. tot. min: 11%;  
 acidita' totale minima: 4.5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 21 per mille.

"Piemonte" Grignolino:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  
 odore: caratteristico delicato, fruttato;  
 sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;  
 tit. alc. vol. min.: 11%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 19 per mille:

"Piemonte" Brachetto:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
 odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
 sapore: delicato, piu' o meno dolce, talvolta frizzante;  
 tit. alc. vol, tot. min.: 11%, di cui svolto almeno 6%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 20 per mille.

"Piemonte" Cortese:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
 odore: delicato, gradevole, persistente;  
 sapore: fresco secco, piacevole;  
 tit. alc. vol. tot. min: 10%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min: 15 per mille.

"Piemonte" Chardonnay:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
 odore: leggero, profumo caratteristico;  
 sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;  
 tit. alc. vol. tot. min.: 10,5%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 17 per mille.

"Piemonte" Bonarda:

colore: rosso rubino intenso;

**Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.**

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere, effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

vini	durata mesi	decorrenza
"Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
<b>"Piemonte" Albarossa</b>	<b>12</b>	<b>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</b>

**E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.**

**5. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazione interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.**

**6. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.**

**Art. 6 - Caratteristiche al consumo.**

1. I vini di cui agli art. 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Piemonte" spumante, "Piemonte" Pinot bianco spumante, "Piemonte" Pinot grigio spumante, "Piemonte" Pinot nero spumante, "Piemonte" Pinot spumante, "Piemonte"

odore: intenso, gradevole;  
 sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco,  
 talvolta vivace o frizzante;  
 tit. alc. vol. tot. min.: 11%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 22 per mille.

**"Piemonte" Moscato:**

colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;  
 odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;  
 sapore: dall'aroma caratteristico, talvolta frizzante;  
 tit. alc. vol. tot. min.: 10,5%, di cui almeno 5,5% svolti  
 e non oltre 7%;  
 acidita' totale minima: 5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 15 per mille.

**"Piemonte" Moscato passito:**

colore: giallo oro, tendente all'ambrato piu' o meno  
 intenso;  
 odore: profumo intenso, complesso, sentore  
 muschiato caratteristico dell'uva moscato;  
 sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;  
 tit. alc. vol. tot. min.: 15,5%, di cui almeno 11% svolti;  
 zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;  
 acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
 estratto secco netto min.: 22 per mille.

Chardonnay Pinot spumante, "Piemonte" Pinot  
 Chardonnay spumante :  
 colore: giallo paglierino;  
 odore: caratteristico, fruttato;  
 sapore: sapido, caratteristico;  
 spuma: fine, persistente;  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5% Vol.;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 17 g/l**.

**"Piemonte" Albarossa:**

**colore: rosso rubino carico;**  
**odore: vinoso caratteristico;**  
**sapore: asciutto, di buon corpo;**  
**titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50%**  
**Vol.;**  
**acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;**  
**acidita' totale massima: 7,5 g/l in acido tartarico;**  
**estratto non riduttore minimo: 26 g/l.**

**"Piemonte" Barbera:**

colore: rosso piu' o meno intenso;  
 odore: vinoso caratteristico;  
 sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0% Vol.;  
 acidita' totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 21 g/l**.

**"Piemonte" Barbera frizzante:**

colore: rosso piu' o meno intenso;  
 odore: vinoso caratteristico;  
 sapore: asciutto, di buon corpo  
 spuma: vivace, evanescente  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0% Vol.;  
 acidita' totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 21 g/l**.

**"Piemonte" Grignolino:**

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  
 odore: caratteristico, delicato, fruttato;  
 sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente  
 amarognolo,  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0% Vol.;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 19 g/l**.

**"Piemonte" Cortese:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
 odore: delicato, gradevole, persistente;  
 sapore: fresco, secco, piacevole  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 15 g/l**.

**"Piemonte" Cortese frizzante:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
 odore: delicato, gradevole, persistente;  
 sapore: fresco, secco, piacevole;  
 spuma: vivace, evanescente;  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 15 g/l**.

**"Piemonte" Cortese spumante:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
 odore: delicato, gradevole, persistente;  
 sapore: fresco, secco, piacevole;  
 spuma: fine, persistente;  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;

**7. Designazione e presentazione.**

Nella designazione e presentazione dei vini a  
 denominazione di origine controllata "Piemonte", con  
 l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le  
 norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e'  
 vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi  
 compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato,  
 superiore, riserva, vecchio e similari.

E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che  
 facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e  
 localita' comprese nelle zone delimitate nel precedente  
 art. 3, nonche' l'uso della menzione "vigna" seguita dal  
 toponimo.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano  
 riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati,  
 purché non abbiano significato laudativo e non siano tali  
 da trarre in inganno l'acquirente.

Per i vitigni di cui agli articoli 2 e 5 la designazione  
 "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura  
 "denominazione di origine controllata" dovrà  
 precedere immediatamente, in etichetta, la  
 specificazione relativa al vitigno e dovrà essere  
 riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni



superiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno. in sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.

Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot Chardonnay" e "Chardonnay Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive variet  iscritti agli albi del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art. 2, possono utilizzare in etichetta la dicitura Novello, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

Fatta eccezione per gli spumanti, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C. "Piemonte" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti alle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo in sughero non a fungo.

estratto **non riduttore minimo: 15 g/l.**

"Piemonte" Chardonnay:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
odore: leggero, profumo caratteristico;  
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico,  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  
acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
estratto **non riduttore minimo: 17 g/l.**

**"Piemonte" Chardonnay frizzante:**

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
odore: leggero, profumo caratteristico;  
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico,  
spuma: vivace, evanescente;  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  
acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
estratto **non riduttore minimo: 17 g/l.**

"Piemonte" Chardonnay spumante:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
odore: leggero, profumo caratteristico;  
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico,  
spuma: fine, persistente;  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  
acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
estratto **non riduttore minimo: 17 g/l.**

"Piemonte" Brachetto:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
sapore: delicato, piu' o meno dolce;  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0% Vol., di cui svolto almeno 6%;  
acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
estratto **non riduttore minimo: 20 g/l.**

**Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.**

"Piemonte" Brachetto spumante:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
sapore: delicato, piu' o meno dolce;  
**spuma: fine, persistente**;  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0% Vol., di cui svolto almeno 6%;  
acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
estratto **non riduttore minimo: 20 g/l.**

"Piemonte" Bonarda:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, gradevole;  
sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo.: 11%;  
acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
estratto **non riduttore minimo: 22 g/l .**

**8. Controlli aggiuntivi.**

La Regione Piemonte, sentiti gli organismi interessati, può stabilire con opportune metodologie, ivi compresa la pesatura delle uve, controlli sia quantitativi che qualitativi delle uve anche in vigneto, dei mosti e dei vini sfusi od imbottigliati atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte".

**9 Sanzioni.**

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo, prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art. 1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine, previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti, e' punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n. 164/1992.

"Piemonte" Bonarda frizzante:

colore: rosso rubino intenso;  
 odore: intenso, gradevole;  
 sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco;  
 spuma: vivace, evanescente;  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo.: 11%;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 22 g/l** .

"Piemonte" Moscato:

colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;  
 odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;  
 sapore: dall'aroma caratteristico;  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%, di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%; ;  
 acidita' totale minima: **5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 15 g/l**  
**Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzati alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.**

"Piemonte" Moscato passito:

colore: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso;  
 odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;  
 sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;  
 titolo alcoolometrico volumico totale minimo 15,5%, di cui almeno 11% svolti;  
 zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;  
 acidita' totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico**;  
 estratto **non riduttore minimo: 22 g/l**.

**In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.**

**2. E' in facoltà del Ministero delle 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'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.**

**Art. 7 - Etichettatura designazione e presentazione.**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini di cui **all'art.1** la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa al vitigno e dovrà essere riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni superiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno.

5. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, è ammesso il sinonimo Pinot.

6. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot Chardonnay" e "Chardonnay Pinot" può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli albi del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

7. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art. 2, possono utilizzare in etichetta la dicitura Novello, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

**8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione del vino "Piemonte" Albarossa per il quale è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.**

9. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.

#### **Art. 8 - Confezionamento.**

**1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art.1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino, quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente disciplinare.**

**2. Le bottiglie utilizzate per il confezionamento dei vini di cui all'art.1 devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, con l'esclusione, per il vino "Piemonte" Albarossa, delle bottiglie di capacità pari a 200 Cl.**

**3. In tutti i casi, è vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.**

**4. Per tutti i vini di cui all'rt 1 i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.**

#### **Art.9 - Controlli aggiuntivi.**

La Regione Piemonte, sentiti gli organismi interessati, può stabilire con opportune metodologie, ivi compresa la pesatura delle uve, controlli sia quantitativi che qualitativi delle uve anche in vigneto, dei

mosti e dei vini sfusi od imbottigliati atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte".

Art. 10 - Sanzioni.

1. Chiunque, produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art. 1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi, quelli di natura contabile comprovanti l'origine, previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti, e' punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n. 164/1992.