

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata “Piemonte”.**

PIEMONTE d.o.c.

<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PIEMONTE"</p> <p align="center">Art. 1. Denominazione e vini</p> <p>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:</p> <p>Vini bianchi: "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Moscato; "Piemonte" Moscato passito.</p> <p>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.</p> <p>Vini frizzanti: "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Bonarda.</p> <p>Vini rossi: "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Brachetto; "Piemonte" Bonarda.</p>	<p align="center">PROPOSTA DI MODIFICA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PIEMONTE"</p> <p align="center">ART. 1 Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni</p> <p>Vini bianchi : "Piemonte" bianco "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna' "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Moscato; "Piemonte" Sauvignon</p> <p>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.</p> <p>Vini frizzanti: "Piemonte" rosso "Piemonte" bianco "Piemonte" rosato "Piemonte" Dolcetto "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Bonarda.</p> <p>Vini rossi: "Piemonte" rosso "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna' "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera "Piemonte" Albarossa "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte Freisa" ; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Brachetto; "Piemonte" Bonarda. "Piemonte" Cabernet Sauvignon; "Piemonte" Merlot "Piemonte" Pinot nero "Piemonte" Syrah</p> <p>Vini rosati: "Piemonte" rosato "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'</p> <p>Vini passiti: "Piemonte" Moscato passito. "Piemonte" Brachetto passito</p>
<p align="center">Art. 2. Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Barbera; Bonarda; Grignolino; Brachetto; Cortese; Chardonnay;</p>	<p align="center">ART. 2 (Base ampelografica)</p> <p>1.La denominazione d'origine controllata "Piemonte" bianco e' riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno il 60%. Per il complessivo rimanente, possono concorrere alla produzione di detti vini i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte,</p>

PIEMONTE d.o.c.

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 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 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;

e' 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 Tortonese" Barbera, Gabilano, 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 Tortonese" Cortese e "Monferrato Casalese" Cortese.
- "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante: vino a D.O.C.G. 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.

ad esclusione del vitigno Moscato bianco.

2 La denominazione d'origine controllata Piemonte rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:

Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno il 60%. Per il complessivo rimanente, possono concorrere alla produzione di detti vini i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

3. La denominazione d'origine controllata Piemonte rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:

Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno il 60%. Per il complessivo rimanente, possono concorrere alla produzione di detti vini i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

4. La denominazione di origine controllata "Piemonte" bianco con specificazione aggiuntiva "vigneti di montagna" è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, ad esclusione del vitigno Moscato bianco.

5. La denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso con specificazione aggiuntiva "vigneti di montagna" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

6. La denominazione di origine controllata "Piemonte" rosato con specificazione aggiuntiva "vigneti di montagna" è riservata al vino rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

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

Albarossa;
Barbera;
Bonarda;
Dolcetto;
Freisa ;
Grignolino;
Brachetto;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Pinot nero;
Syrah;
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon

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 non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

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

8. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon
- bacca nera :
Barbera;

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Dolcetto; Freisa; Bonarda; Cabernet Sauvignon; Merlot; Syrah; Pinot nero</p> <p>Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.</p> <p>9. Nell'ambito dei vini spumanti, 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 Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.</p> <p>10. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno: Pinot bianco; Pinot grigio; Pinot nero; e' anche 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.</p> <p>11. Fanno parte dell'albo vigneti dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. e D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3 purchè con composizione ampelografica compatibile. È facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto. Nel caso di più 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 potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a Doc e Docg rivendicati.</p>
<p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>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 sotto indicate:</p> <p>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'Ero, 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, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemanzino, 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, Pozzolgrosso, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San</p>	<p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, 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, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi Grogna, Gronzona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemanzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure,</p>

PIEMONTE d.o.c.

Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, 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, Cocconato, 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, Scandelluzza, 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 Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Cornelianò 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, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu 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, Zezza 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 Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole

Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, **Oviglio**, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, **Pontecurone**, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgrasso, Prasco, Predosa, Quargnento, **Quattordio**, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, **Roccaforte**, Roccagrimalda, **Rocchetta Ligure**, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, **San Sebastiano Curone**, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, **Vignole Borbera**, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, 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, **Cellarengo**, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, 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 Monferrato**, 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, Scandelluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, **Villanova 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, **Bagnolo**, Baldissero d'Alba, Barbaresco, **Barge**, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, **Bene Vagienna**, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, **Brondello**, **Busca**, **Camerana**, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, **Castelletto Uzzone**, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, **Castellar**, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Cornelianò d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, **Costigliole Saluzzo**, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, **Dronero**, **Envie**, Farigliano, Feisoglio, **Fossano**, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, **Lequio Tanaro**, **Lesegno**, Levice, Magliano Alfieri, **Magliano Alpi**, Mango, **Manta**, Marsaglia, **Martignana Po**, Mombarcaro, **Mombasiglio**, **Monastero di Vasco**, Monchiero, Mondovì, **Monesiglio**, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, **Pagno**, **Paroldo**, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, **Piasco**, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roasio, **Revello**, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, **Salmour**, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, **Sale Langhe**, **Sale San Giovanni**, **Saluzzo**, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, **Trinità**, Verduno, Zezza d'Alba, **Verzuolo**, Vicoforte, **Villanova Mondovì**, **Villar San Costanzo**.

provincia di Torino:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agliè, **Albiano d'Ivrea**, **Alice Superiore**, **Almese**, **Andezeno**, **Andrate**, **Angrogna**, **Arignano**, **Azeglio**, **Bairo**, **Baldissero Canavese**, **Balangero**, **Baldissero Torinese**, **Banchette**, **Barbania**,

PIEMONTE d.o.c.

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 Asti:

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 Terme, 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, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San 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.

Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuoragnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzane, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monte da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarocchiaro, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

provincia di Novara:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

provincia di Biella

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

provincia di Verbano-Cusio-Ossola:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Beura-Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

provincia di Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovo, Denice, Dernice, Fabbrica

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzano, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.</p> <p>Provincia di Asti: Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.</p> <p>Provincia di Biella: Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.</p> <p>Provincia di Cuneo: Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovi, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Riffredo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovi, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovi, Villar San Costanzo.</p> <p>Provincia di Novara: Nebbiuno.</p> <p>Provincia di Torino: Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Collettero Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistroasio.</p> <p>Verbanò Cusio Ossola: Brevello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.</p> <p>3. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonaria frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>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,</p>
--	--

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovalo, 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, Montalede, 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, Pozzolgrppo, 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, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>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, Cocconato, Celeavagne, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Unico, 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 Monferrato, 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.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosisia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu 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.</p> <p>4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>denominazione di origine controllata “Piemonte Freisa” dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>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'Ero, 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, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, 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, Ponzzone, Pozzolgrosso, 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, Triville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>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, Calamandran, 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, Cocconato, 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 Monferrato, 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, Seandeluzza, 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.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosisia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto 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, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', 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.</p> <p>Provincia di Torino: l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.</p> <p>5. 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:</p> <p><u>"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito</u></p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognaudo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, 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.</p> <p>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.</p> <p><u>"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:</u></p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognaudo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, 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, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.</p> <p>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.</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

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 seguenti requisiti:
 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'ideale 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: e' 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
"Piemonte" Barbera	11000	10,5
"Piemonte" Barbera frizzante	11000	10,5
"Piemonte" Grignolino	9500	10,5
"Piemonte" Cortese	11500	9,5
"Piemonte" Cortese frizzante	11500	9,5
"Piemonte" Cortese spumante	11500	9,5
"Piemonte" Chardonnay	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	11000	9,5
"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

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/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:

a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:

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: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbanese Cusio Ossola:

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 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;

forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4. In particolare, i vigneti destinati alla produzione dei vini "Piemonte" bianco, "vigneti di montagna", "Piemonte" rosso, "vigneti di montagna", "Piemonte" rosato, "vigneti di montagna", devono rispettare almeno una delle seguenti condizioni:

- altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto;
- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.

5. 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" bianco	15.000	9,5
"Piemonte" bianco frizzante	15.000	9,5
"Piemonte" rosso	14.000	10
"Piemonte" rosso frizzante	14.000	10
"Piemonte" rosato	14.000	10

PIEMONTE d.o.c.

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili 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.</p>	<p>"Piemonte" rosato frizzante</p>	14.000	10
	<p>"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'</p>	10.000	9,5
	<p>"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'</p>	10.000	9,5
	<p>"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'</p>	10.000	9,5
	<p>"Piemonte" spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Pinot bianco spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Pinot grigio spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Pinot nero spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Pinot spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</p>	11.000	9,5
	<p>"Piemonte" Albarossa</p>	9.000	12
	<p>"Piemonte" Barbera</p>	13.000	10,5
	<p>"Piemonte" Barbera frizzante</p>	13.000	10,5
	<p>"Piemonte" Dolcetto</p>	11.000	10
	<p>"Piemonte" Dolcetto frizzante</p>	11.000	10
	<p>"Piemonte" Freisa</p>	9.500	10,5
	<p>"Piemonte" Grignolino</p>	9.500	10,5
	<p>"Piemonte" Bonarda</p>	11.000	10,0
	<p>"Piemonte" Bonarda frizzante</p>	11.000	10,0
	<p>"Piemonte" Cabernet Sauvignon</p>	11.000	10,5
	<p>"Piemonte" Merlot</p>	11.000	10,5
	<p>"Piemonte" Pinot nero</p>	11.000	10,5
	<p>"Piemonte" Syrah</p>	11.000	10,5
	<p>"Piemonte" Cortese</p>	14.000	9,5
	<p>"Piemonte" Cortese frizzante</p>	14.000	9,5
	<p>"Piemonte" Cortese spumante</p>	14.000	9,5
	<p>"Piemonte" Chardonnay</p>	11.000	9,5
<p>"Piemonte" Chardonnay frizzante</p>	11.000	9,5	
<p>"Piemonte" Chardonnay spumante</p>	11.000	9,5	
<p>"Piemonte" Sauvignon</p>	11.000	10,0	
<p>"Piemonte" Brachetto</p>	9.000	10,0	
<p>"Piemonte" Brachetto spumante</p>	9.000	10,0	
<p>"Piemonte" Brachetto passito</p>	6.000	12,50	
<p>"Piemonte" Moscato</p>	11.500	10,0	
<p>"Piemonte" Moscato passito</p>	6.000	12,50	

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.

6. 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

PIEMONTE d.o.c.

	<p>cui all'art. 3.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p>9. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, vista la situazione di mercato, puo' stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</p>																																																																																																																											
<p style="text-align: center;">Art. 5. Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "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.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="188 1077 758 1962"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/vino</th> <th>Produzione max. di vino L/Ha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera frizzante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Grignolino</td><td>65%</td><td>6.175</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cortese</td><td>70%</td><td>8.050</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cortese frizzante</td><td>70%</td><td>8.050</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cortese spumante</td><td>70%</td><td>8.050</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay frizzante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Brachetto</td><td>70%</td><td>6.300</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Brachetto spumante</td><td>70%</td><td>6.300</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Bonarda</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/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	"Piemonte" Barbera	70%	7.700	"Piemonte" Barbera frizzante	70%	7.700	"Piemonte" Grignolino	65%	6.175	"Piemonte" Cortese	70%	8.050	"Piemonte" Cortese frizzante	70%	8.050	"Piemonte" Cortese spumante	70%	8.050	"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700	"Piemonte" Brachetto	70%	6.300	"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300	"Piemonte" Bonarda	70%	7.700	<p style="text-align: center;">Art. 5. Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "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.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="815 1055 1430 1977"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/vino</th> <th>Produzione max. di vino L/Ha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" bianco</td><td>70%</td><td>10.500</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco frizzante</td><td>70%</td><td>10.500</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso frizzante</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato frizzante</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'</td><td>70%</td><td>7.000</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'</td><td>70%</td><td>7.000</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'</td><td>70%</td><td>7.000</td></tr> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Albarossa</td><td>70%</td><td>6.300</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera</td><td>70%</td><td>9.100</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera frizzante</td><td>70%</td><td>9.100</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Dolcetto</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha	"Piemonte" bianco	70%	10.500	"Piemonte" bianco frizzante	70%	10.500	"Piemonte" rosso	70%	9.800	"Piemonte" rosso frizzante	70%	9.800	"Piemonte" rosato	70%	9.800	"Piemonte" rosato frizzante	70%	9.800	"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'	70%	7.000	"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'	70%	7.000	"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'	70%	7.000	"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	"Piemonte" Albarossa	70%	6.300	"Piemonte" Barbera	70%	9.100	"Piemonte" Barbera frizzante	70%	9.100	"Piemonte" Dolcetto	70%	7.700
Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/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																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera frizzante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Grignolino	65%	6.175																																																																																																																										
"Piemonte" Cortese	70%	8.050																																																																																																																										
"Piemonte" Cortese frizzante	70%	8.050																																																																																																																										
"Piemonte" Cortese spumante	70%	8.050																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Brachetto	70%	6.300																																																																																																																										
"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300																																																																																																																										
"Piemonte" Bonarda	70%	7.700																																																																																																																										
Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha																																																																																																																										
"Piemonte" bianco	70%	10.500																																																																																																																										
"Piemonte" bianco frizzante	70%	10.500																																																																																																																										
"Piemonte" rosso	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" rosso frizzante	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" rosato	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" rosato frizzante	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'	70%	7.000																																																																																																																										
"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'	70%	7.000																																																																																																																										
"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'	70%	7.000																																																																																																																										
"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																																																																																																																										
"Piemonte" Albarossa	70%	6.300																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera	70%	9.100																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera frizzante	70%	9.100																																																																																																																										
"Piemonte" Dolcetto	70%	7.700																																																																																																																										

PIEMONTE d.o.c.

"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Moscato	75%	8.625
"Piemonte" Moscato passito	50%	3.000

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non puo' superare il 55%, l'eccedenza non avra' 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 appresso indicato:

```

=====
vini      |durata mesi |decorrenza
=====
=
{Piemonte} |      | dal 1° gennaio dell'an no
Moscato passito! 12 |successivo alla produzione
! |delle uve
    
```

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

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

"Piemonte" Dolcetto frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Freisa	70%	6.650
"Piemonte" Grignolino	70%	6.650
"Piemonte" Bonarda	70%	7.700
"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	70%	7.700
"Piemonte" Merlot	70%	7.700
"Piemonte" Pinot nero	70%	7.700
"Piemonte" Syrah	70%	7.700
"Piemonte" Cortese	70%	10.500
"Piemonte" Cortese frizzante	70%	10.500
"Piemonte" Cortese spumante	70%	10.500
"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Sauvignon	70%	7.700
"Piemonte" Brachetto	70%	6.300
"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300
"Piemonte" Brachetto passito	50%	3.000
"Piemonte" Moscato	75%	8.625
"Piemonte" Moscato passito	50%	3.000

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non puo' superare il 55%, l'eccedenza non avra' 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 appresso indicato:

```

=====
vini      |durata mesi |decorrenza
=====
Piemonte
Moscato passito      12      dal 1° gennaio dell'anno
                    |      successivo alla produzione
                    |      delle uve

Piemonte
Brachetto passito  12      dal 1° gennaio dell'anno
                    |      successivo alla produzione
                    |      delle uve

Piemonte
Albarossa        12      dal 1° novembre dell'anno
                    |      di produzione delle uve

Piemonte
Freisa           4      dal 1° novembre dell'anno
                    |      di produzione delle uve
    
```

PIEMONTE d.o.c.

	<p>5. E' consentita, nella misura massima del 15% del volume e nel rispetto della base ampelografica, la correzione dei mosti o dei vini di cui all'art. 2 paragrafo 7 con mosti o vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>6. E' consentita, nella misura massima del 40% del volume e nel rispetto della base ampelografica, la correzione dei mosti o dei vini di cui all'art. 2 paragrafi 1, 2 e 3. con mosti o vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>8. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Barbera: colore: rosso piu' o meno intenso; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>"Piemonte" Barbera frizzante: colore: rosso piu' o meno intenso; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>"Piemonte" Grignolino: colore: rosso rubino piu' o meno intenso; odore: caratteristico, delicato, fruttato; sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Piemonte" Cortese: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco, piacevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><u>Piemonte bianco</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille.</p> <p><u>Piemonte bianco frizzante</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille.</p> <p><u>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille</p> <p><u>Piemonte rosso</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosso frizzante</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p>

PIEMONTE d.o.c.

<p>"Piemonte" Cortese frizzante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco, piacevole; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>"Piemonte" Cortese spumante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco, piacevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>"Piemonte" Chardonnay: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Chardonnay frizzante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Chardonnay spumante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"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 alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>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.</p> <p>"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 alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>"Piemonte" Bonarda: colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, gradevole; sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p>	<p><u>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosato</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 17 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosato frizzante</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 17 per mille.</p> <p><u>Piemonte bianco vigneti di montagna</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosso vigneti di montagna</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosato vigneti di montagna</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 17 per mille.</p> <p><u>"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante;</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Albarossa</u> colore: rosso rubino carico; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo; titolo alcolometrico 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.</p>
---	---

PIEMONTE d.o.c.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
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 alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato 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" 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;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,5% vol., di cui almeno 11% svolti;
zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - 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.

"Piemonte" Barbera:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto **o abboccato**, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Piemonte" Barbera frizzante:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto **o abboccato**, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Piemonte Dolcetto
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.

"Piemonte" Dolcetto frizzante
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
spuma: vivace, evanescente
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.

"Piemonte" Freisa
colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l'invecchiamento più armonico e delicato;
tit. alc. vol. comp. min.: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto secco non riduttore minimo: 23 per mille.

"Piemonte" Grignolino:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: asciutto **o abboccato**, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: **4,5 g/l**
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Piemonte" Bonarda:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, **abboccato** o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11 % vol.
acidità totale minima: **4,5 g/l**;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, **o abboccato** o amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;
acidità totale minima: **4,5 g/l**;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l .

"Piemonte" Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato;

PIEMONTE d.o.c.

	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l .</p> <p>“Piemonte” Merlot colore: rosso rubino ; odore: caratteristico, tenue, delicato; sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l .</p> <p>“Piemonte” Pinot nero colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ; odore: caratteristico, ampio, delicato; sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l .</p> <p>“Piemonte” Syrah colore: rosso rubino ; odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato; sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l .</p> <p>“Piemonte” Cortese: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>“Piemonte” Cortese frizzante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>“Piemonte” Cortese spumante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, gradevole, da pas dosè a demi-sec; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>“Piemonte” Chardonnay: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>“Piemonte” Chardonnay frizzante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>“Piemonte” Chardonnay spumante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Sauvignon colore: giallo paglierino ; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>"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 alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;; di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5 g/l; 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 2 bar.</p> <p>"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 alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>"Piemonte" Brachetto passito: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0% vol., di cui almeno 9% svolti; zuccheri residui: minimo 50 gr/litro; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>"Piemonte" Moscato: colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso; odore: profumo caratteristico dell'uva moscato; sapore: dall'aroma caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l. Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato 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 2 bar.</p> <p>"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; titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,5% vol., di cui almeno 11% svolti; zuccheri residui: minimo 50 gr/litro; acidita' totale minima: 4,5 g/l;</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.</p> <p>3. 2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - 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 non riduttore minimo con proprio decreto.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 7.</p> <p>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, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. 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.</p> <p>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.</p> <p>4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovra' precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa al vitigno e dovra' essere riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni superiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno.</p> <p>5. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.</p> <p>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" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' 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.</p> <p>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.</p> <p>8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 e' facoltativa l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;">Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>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, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. 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, <i>nonche' l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo.</i></p> <p>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.</p> <p>4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovra' precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla specificazione aggiuntiva 'vigneti di montagna'; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Piemonte", senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo di carattere e di colore.</p> <p>5. Nella etichettatura dei vini "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna, "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.</p> <p>6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.</p> <p>7. 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 varieta' 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.</p> <p>8. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art.1, possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.</p> <p>9. 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.</p> <p>10. 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.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 8. Confezionamento</p> <p>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,</p>	<p style="text-align: center;">Art. 8. Confezionamento</p> <p>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" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna, "Piemonte"</p>

PIEMONTE d.o.c.

<p>quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente disciplinare.</p> <p>2. Le bottiglie utilizzate per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente.</p> <p>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.</p> <p>4. Per tutti i vini di cui all'art. 1 i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.</p>	<p>rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Dolcetto, "Piemonte" Freisa, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri, nonché tutti quelli il cui utilizzo potrà essere in futuro consentito per i vini a denominazione di origine controllata. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.</p> <p>2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 Cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 Cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.</p> <p>3. Per tutti i vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, nonché tutti quelli il cui utilizzo potrà essere in futuro consentito per i vini a denominazione di origine controllata.</p>
--	---