

REGIONE PIEMONTE BU34 21/08/2014

Direzione Agricoltura
Settore Colture Agrarie

Proposta di modifica del Disciplinare di produzione delle D.O.C. Piemonte e Malvasia di Casorzo e della D.O.C.G. Alta Langa.

Allegato

PIEMONTE D.O.C.

DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE	PROPOSTA MODIFICA DISCIPLINARE
	PIEMONTE D.O.C.
<p>Approvato con DM 22.11.1994 GU 282 - 02.12.1994 Modificato con DM 13.05.1995 GU 125 - 31.05.1995 Modificato con DM 22.12.1995 GU 13 - 17.01.1996 Modificato con DM 02.04.1996 GU 85 - 11.04.1996 Modificato con DM 24.08.2001 GU 209 - 08.09.2001 Modificato con DM 30.07.2007 GU 186 - 11.08.2007 Modificato con DM 29.07.2009 GU 186 - 12.08.2009 Modificato con DM 21.01.2010 GU 24 - 30.01.2010 Modificato con DM 17.09.2010 GU 233 - 05.10.2010 Rettificato con DM 21.09.2011 GU 231 - 04.10.2011 Modificato con DM 30.11.2011 <i>(Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf)</i></p>	
Art. 1 Denominazione e vini.	Art. 1 Denominazione e vini.
<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>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" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Moscato; "Piemonte" Sauvignon "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)</p>	<p>Vini bianchi : "Piemonte" bianco "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Moscato; "Piemonte" Sauvignon "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)</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 spumanti: "Piemonte"; "Piemonte" rosso; "Piemonte" rosato; "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>"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni); "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).</p>
<p>Vini rossi: "Piemonte" rosso "Piemonte" Albarossa "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Freisa; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Brachetto; "Piemonte" Bonarda.</p>	<p>Vini frizzanti: "Piemonte" rosso; "Piemonte" bianco; "Piemonte" rosato; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Bonarda; "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro</p>

<p>“Piemonte” Cabernet Sauvignon; “Piemonte” Merlot “Piemonte” Pinot nero “Piemonte” Syrah “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)</p> <p>Vini rosati: “Piemonte” rosato</p> <p>Vini passiti: “Piemonte” Moscato passito. “Piemonte” Brachetto passito</p>	<p>combinazioni); “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).</p> <p>Vini rossi: “Piemonte” rosso; “Piemonte” Albarossa; “Piemonte” Barbera; “Piemonte” Dolcetto; “Piemonte” Freisa; “Piemonte” Grignolino; “Piemonte” Brachetto; “Piemonte” Bonarda. “Piemonte” Cabernet Sauvignon; “Piemonte” Merlot; “Piemonte” Pinot nero; “Piemonte” Syrah; “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).</p> <p>Vini rosati: “Piemonte” rosato;</p> <p>Vini passiti: “Piemonte” rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature); “Piemonte” bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature); “Piemonte” barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature); “Piemonte” Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature); “Piemonte” Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 2- Base ampelografica.</p> <p>1. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l' esclusione del vitigno Moscato bianco.</p> <p>2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</p> <p>3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte”</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 2- Base ampelografica.</p> <p>1. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l' esclusione del vitigno Moscato bianco.</p> <p>2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</p> <p>3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosato</p>

<p>rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l'esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</p> <p>4. 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</p> <p>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%.</p> <p>5. 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; 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>6. 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</p>	<p>è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l'esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</p> <p>4. 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</p> <p>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%.</p> <p>5. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante 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; 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>6. 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</p>
---	--

<p>viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.</p> <p>7. 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' 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>8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.</p> <p>È facoltà del conduttore degli stessi vigneti 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>Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.</p> <p>7. 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' 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>8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.</p> <p>È facoltà del conduttore degli stessi vigneti 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 style="text-align: center;">Articolo 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, "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; 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,</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 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" rosso spumante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" rosato spumante, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; 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,</p>

<p>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, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, 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, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, 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, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villarmagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p>	<p>Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogna, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, 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, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, 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, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villarmagnano, 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, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, 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, 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.</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, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, 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, 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.</p>
<p>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</p>	<p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco,</p>

Vagienna, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano 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, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' 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, Pruneto, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovi, 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, 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, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzè, 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, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, 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

Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, **Bernezzo**, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, **Boves**, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, **Caraglio**, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, **Garessio**, 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, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, **Montaldo di Mondovi**, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, **Pevegrano**, Pezzolo Valle Uzzone, **Pianfei**, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, **Priero**, Priocca, **Priola**, Pruneto, **Rifreddo**, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, **Rossana**, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', **Sanfront**, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, **Scagnello**, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovi, Villar San Costanzo.

Provincia di Torino:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, **Avigliana**, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, 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, **Caselette**, 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, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzè, 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, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, 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,

<p>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, Villarfocchiardo, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Provincia di Vercelli: Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;</p> <p>2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "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, 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 Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure,</p>	<p>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, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trano, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.</p> <p>Provincia di Novara: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavaglio 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;</p> <p>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, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;</p> <p>Provincia di Verbano-Cusio-Ossola: l'intero territorio dei seguenti comuni: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;</p> <p>Provincia di Vercelli: Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;</p> <p>2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Barbera passito, "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, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi</p>
--	---

Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villavernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpegliano.

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, 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, 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, Boscia, 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 Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie',

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

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, 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, 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, Boscia, 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,

<p>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, Zezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>3 Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la 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 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, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, 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, 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, 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,</p>	<p>Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocopaglia, 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, Zezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>3 Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la 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 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, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, 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, 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, Corsione, Cortandone,</p>
---	---

<p>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, 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 Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto 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, Mondovi', 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, Pocopaglia, 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, Zezza 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>4. 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 Grogardo, 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,</p>	<p>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, 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 Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto 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, Mondovi', 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, Pocopaglia, 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, Zezza 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>4. 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 Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p>
---	---

<p>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, Grogna, 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> <p style="text-align: center;">Articolo 4. Norme per la viticoltura.</p> <p>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.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: <u>terreni:</u> argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni; <u>giacitura:</u> collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine</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, Grogna, 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> <p style="text-align: center;">Articolo 4. Norme per la viticoltura.</p> <p>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.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: <u>terreni:</u> argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni; <u>giacitura:</u> collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in</p>
--	---

<p>morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati; <u>altitudine</u>: non inferiore a metri 100 s.l.m; <u>esposizione</u>: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve; <u>Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura</u>: a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo: <u>densità d'impianto</u>: 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; <u>forme di allevamento e sistemi di potatura</u>: 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;</p> <p>b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbano Cusio Ossola: <u>densità d'impianto</u>: 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; <u>forme di allevamento e sistemi di potatura</u>: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);</p> <p>e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>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 volutici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p>	<p>presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati; <u>altitudine</u>: non inferiore a metri 100 s.l.m; <u>esposizione</u>: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve; <u>Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura</u>: a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo: <u>densità d'impianto</u>: 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; <u>forme di allevamento e sistemi di potatura</u>: 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;</p> <p>b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbano Cusio Ossola: <u>densità d'impianto</u>: 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; <u>forme di allevamento e sistemi di potatura</u>: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);</p> <p>e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>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:</p>																																																																																																																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" bianco</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco frizzante</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso frizzante</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato frizzante</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Albarossa</td><td>9</td><td>12</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera</td><td>12</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera frizzante</td><td>12</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Dolcetto</td><td>11</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Dolcetto frizzante</td><td>11</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Freisa</td><td>9,5</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Grignolino</td><td>9,5</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Bonarda</td><td>11</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Bonarda frizzante</td><td>11</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cabernet Sauvignon</td><td>11</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Merlot</td><td>11</td><td>10,5</td></tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Piemonte" bianco	14	9,5	"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5	"Piemonte" rosso	13	10	"Piemonte" rosso frizzante	13	10	"Piemonte" rosato	13	10	"Piemonte" rosato frizzante	13	10	"Piemonte" spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,5	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11	9,5	"Piemonte" Albarossa	9	12	"Piemonte" Barbera	12	10,5	"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,5	"Piemonte" Dolcetto	11	10	"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10	"Piemonte" Freisa	9,5	10,5	"Piemonte" Grignolino	9,5	10,5	"Piemonte" Bonarda	11	10,0	"Piemonte" Bonarda frizzante	11	10,0	"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11	10,5	"Piemonte" Merlot	11	10,5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" bianco</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco frizzante</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco passito</td><td>14</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso frizzante</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso spumante</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso passito</td><td>13</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato frizzante</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato spumante</td><td>13</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Albarossa</td><td>9</td><td>12</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera</td><td>12</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera frizzante</td><td>12</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera passito</td><td>12</td><td>10,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Dolcetto</td><td>11</td><td>10</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Dolcetto frizzante</td><td>11</td><td>10</td></tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Piemonte" bianco	14	9,5	"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5	"Piemonte" bianco passito	14	10,5	"Piemonte" rosso	13	10	"Piemonte" rosso frizzante	13	10	"Piemonte" rosso spumante	13	10	"Piemonte" rosso passito	13	10,5	"Piemonte" rosato	13	10	"Piemonte" rosato frizzante	13	10	"Piemonte" rosato spumante	13	10	"Piemonte" spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,5	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11	9,5	"Piemonte" Albarossa	9	12	"Piemonte" Barbera	12	10,5	"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,5	"Piemonte" Barbera passito	12	10,5	"Piemonte" Dolcetto	11	10	"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																																																																																																		
"Piemonte" bianco	14	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosso	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosso frizzante	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosato	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosato frizzante	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Albarossa	9	12																																																																																																																																																		
"Piemonte" Barbera	12	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Dolcetto	11	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" Freisa	9,5	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Grignolino	9,5	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Bonarda	11	10,0																																																																																																																																																		
"Piemonte" Bonarda frizzante	11	10,0																																																																																																																																																		
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Merlot	11	10,5																																																																																																																																																		
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																																																																																																		
"Piemonte" bianco	14	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" bianco passito	14	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosso	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosso frizzante	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosso spumante	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosso passito	13	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosato	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosato frizzante	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" rosato spumante	13	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11	9,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Albarossa	9	12																																																																																																																																																		
"Piemonte" Barbera	12	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Barbera passito	12	10,5																																																																																																																																																		
"Piemonte" Dolcetto	11	10																																																																																																																																																		
"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10																																																																																																																																																		

"Piemonte" Pinot nero	11	10,5	"Piemonte" Freisa	9,5	10,5
"Piemonte" Syrah	11	10,5	"Piemonte" Grignolino	9,5	10,5
"Piemonte" Cortese	13	9,5	"Piemonte" Bonarda	11	10,0
"Piemonte" Cortese frizzante	13	9,5	"Piemonte" Bonarda frizzante	11	10,0
"Piemonte" Cortese spumante	13	9,5	"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11	10,5
"Piemonte" Chardonnay	11	9,5	"Piemonte" Merlot	11	10,5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	11	9,5	"Piemonte" Pinot nero	11	10,5
"Piemonte" Chardonnay spumante	11	9,5	"Piemonte" Syrah	11	10,5
"Piemonte" Sauvignon	11	10,0	"Piemonte" Cortese	13	9,5
"Piemonte" Brachetto	9	10,0	"Piemonte" Cortese frizzante	13	9,5
"Piemonte" Brachetto spumante	9	10,0	"Piemonte" Cortese spumante	13	9,5
"Piemonte" Brachetto passito	6	12,5	"Piemonte" Chardonnay	11	9,5
"Piemonte" Moscato	11,5	10,0	"Piemonte" Chardonnay frizzante	11	9,5
"Piemonte" Moscato passito	6	12,5	"Piemonte" Chardonnay spumante	11	9,5
			"Piemonte" Sauvignon	11	10,0
			"Piemonte" Brachetto	9	10,0
			"Piemonte" Brachetto spumante	9	10,0
			"Piemonte" Brachetto passito	9	12,5
			"Piemonte" Moscato	11,5	10,0
			"Piemonte" Moscato passito	9	12,5
<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 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>7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 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 dovrà essere</p>			<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 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>7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 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>		

superiore a:				2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:			
Vini	Resa Uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha		Vini	Resa Uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha	
"Piemonte" bianco		70%	9.800	"Piemonte" bianco		70%	9.800
"Piemonte" bianco frizzante		70%	9.800	"Piemonte" bianco frizzante		70%	9.800
"Piemonte" rosso		70%	9.100	"Piemonte" bianco passito		50%	7.700
"Piemonte" rosso frizzante		70%	9.100	"Piemonte" rosso		70%	9.100
"Piemonte" rosato		70%	9.100	"Piemonte" rosso frizzante		70%	9.100
"Piemonte" rosato frizzante		70%	9.100	"Piemonte" rosso spumante		70%	9.100
"Piemonte" spumante		70%	7.700	"Piemonte" rosso passito		50%	7.150
"Piemonte" Pinot bianco spumante		70%	7.700	"Piemonte" rosato		70%	9.100
"Piemonte" Pinot grigio spumante		70%	7.700	"Piemonte" rosato frizzante		70%	9.100
"Piemonte" Pinot nero spumante		70%	7.700	"Piemonte" rosato spumante		70%	9.100
"Piemonte" Pinot spumante		70%	7.700	"Piemonte" spumante		70%	7.700
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante		70%	7.700	"Piemonte" Pinot bianco spumante		70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante		70%	7.700	"Piemonte" Pinot grigio spumante		70%	7.700
"Piemonte" Albarossa		70%	6.300	"Piemonte" Pinot nero spumante		70%	7.700
"Piemonte" Barbera		70%	8.400	"Piemonte" Pinot spumante		70%	7.700
"Piemonte" Barbera frizzante		70%	8.400	"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante		70%	7.700
"Piemonte" Dolcetto		70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante		70%	7.700
"Piemonte" Dolcetto frizzante		70%	7.700	"Piemonte" Albarossa		70%	6.300
"Piemonte" Freisa		70%	6.650	"Piemonte" Barbera		70%	8.400
"Piemonte" Grignolino		70%	6.650	"Piemonte" Barbera frizzante		70%	8.400
"Piemonte" Bonarda		70%	7.700	"Piemonte" Barbera passito		50%	6.600
"Piemonte" Bonarda frizzante		70%	7.700	"Piemonte" Dolcetto		70%	7.700
"Piemonte" Cabernet Sauvignon		70%	7.700	"Piemonte" Dolcetto frizzante		70%	7.700
"Piemonte" Merlot		70%	7.700	"Piemonte" Freisa		70%	6.650
"Piemonte" Pinot nero		70%	7.700	"Piemonte" Grignolino		70%	6.650
"Piemonte" Syrah		70%	7.700	"Piemonte" Bonarda		70%	7.700
"Piemonte" Cortese		70%	9.100	"Piemonte" Bonarda frizzante		70%	7.700
"Piemonte" Cortese frizzante		70%	9.100	"Piemonte" Cabernet Sauvignon		70%	7.700
"Piemonte" Cortese spumante		70%	9.100	"Piemonte" Merlot		70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay		70%	7.700	"Piemonte" Pinot nero		70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay frizzante		70%	7.700	"Piemonte" Syrah		70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay spumante		70%	7.700	"Piemonte" Cortese		70%	9.100
"Piemonte" Sauvignon		70%	7.700	"Piemonte" Cortese frizzante		70%	9.100
"Piemonte" Brachetto		70%	6.300	"Piemonte" Cortese spumante		70%	9.100
"Piemonte" Brachetto spumante		70%	6.300	"Piemonte" Chardonnay		70%	7.700
"Piemonte" Brachetto passito		50%	3.000	"Piemonte" Chardonnay frizzante		70%	7.700
"Piemonte" Moscato		75%	8.625	"Piemonte" Chardonnay spumante		70%	7.700
"Piemonte" Moscato passito		50%	3.000	"Piemonte" Sauvignon		70%	7.700
				"Piemonte" Brachetto		70%	6.300
				"Piemonte" Brachetto spumante		70%	6.300
				"Piemonte" Brachetto passito		50%	4.950
				"Piemonte" Moscato		75%	8.625
				"Piemonte" Moscato passito		50%	4.950

<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>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.</p> <p>Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Piemonte.</p> <p>4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato: =====</p>	<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>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.</p> <p>Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Piemonte.</p> <p>4. I vini a denominazione di origine "Piemonte" nelle tipologie passito devono essere ottenuti con</p>
---	---

vini	durata mesi	decorrenza																												
=====																														
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	<p>l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie passito non è consentito l'arricchimento.</p>																											
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																												
<p>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 compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>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.</p> <p>7.La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.</p>			<p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:</p> <p>=====</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>durata mesi</th> <th>decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">=====</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Moscato passito</td> <td>12</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Brachetto passito</td> <td>12</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte rosso passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte bianco passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Barbera passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Albarossa</td> <td>12</td> <td>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Freisa</td> <td>4</td> <td>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> <p>6. 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 compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>7. Possono essere riclassificati con la denominazione di</p>	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 rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte Barbera passito	3	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
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 rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																												
Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																												
Piemonte Barbera passito	3	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																												

<p style="text-align: center;">Articolo 6- Caratteristiche al consumo.</p> <p>1.1 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; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.</p> <p><u>Piemonte bianco frizzante</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 gr/l</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; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 gr/l</p> <p><u>Piemonte rosso</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 gr/l</p> <p><u>Piemonte rosso frizzante</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 gr/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,</p>	<p>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>8.La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberanti di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6- Caratteristiche al consumo.</p> <p>1.1 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; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><u>Piemonte bianco frizzante</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p>Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) colore: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve stramature) colore: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Piemonte bianco passito (categoria: vino) colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo oro; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p>
---	---

<p>talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 gr/l</p> <p><u>Piemonte rosato</u></p> <p>colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 gr/l</p> <p><u>Piemonte rosato frizzante</u></p> <p>colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 gr/l</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.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Albarossa</u></p> <p>colore: rosso rubino carico; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l acidità totale massima: 7,5 g/l estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Barbera:</u> 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.</p> <p><u>"Piemonte" Barbera frizzante:</u> 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.</p> <p><u>Piemonte Dolcetto</u> colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei; odore: vinoso, caratteristico, gradevole;</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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p><u>Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p><u>Piemonte rosso</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p><u>Piemonte rosso frizzante</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p><u>Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera spumante</u> colore: rosso; odore: caratteristico, delicato, gradevole; sapore: armonico, vellutato, da pas dosè a demi-sec; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p>Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p> <p>Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature) colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);</p>
--	---

<p>sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20gr/l</p> <p><u>"Piemonte" Dolcetto frizzante</u> colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; spuma: vivace, evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20gr/l</p> <p><u>"Piemonte" Freisa</u> 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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 23gr/l</p> <p><u>"Piemonte" Grignolino:</u> 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.</p> <p><u>"Piemonte" Bonarda:</u> 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.</p> <p><u>"Piemonte" Bonarda frizzante:</u> 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.</p> <p><u>"Piemonte" Cabernet Sauvignon</u> colore: rosso rubino ; odore: caratteristico, tenue, delicato; sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Merlot</u> colore: rosso rubino ; odore: caratteristico, tenue, delicato; sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato;</p>	<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p> <p>Piemonte rosso passito (categoria: vino) colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 g/l</p> <p><u>Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l</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 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l</p> <p><u>Piemonte rosato spumante:</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato, gradevole; sapore: armonico, vellutato, da pas dosé a demi-sec; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l;</p> <p><u>"Piemonte" spumante: "Piemonte" Pinot bianco spumante;</u> <u>"Piemonte" Pinot grigio spumante: "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante: "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte" con specificazione di</u></p>
--	--

<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><u>"Piemonte" Pinot nero</u> 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><u>"Piemonte" Syrah</u> 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><u>"Piemonte" Cortese:</u> 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><u>"Piemonte" Cortese frizzante:</u> 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><u>"Piemonte" Cortese spumante:</u> colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, piacevole, 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><u>"Piemonte" Chardonnay:</u> colore: giallo 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><u>"Piemonte" Chardonnay frizzante:</u> colore: giallo 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><u>due vitigni a bacca bianca 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: 15 .0 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato:</u> colore: rosato più o meno intenso; 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: 15 .0 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 acidita' totale massima: 7,5 g/l estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Barbera:</u> 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.; acidita' totale minima: 4.5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Barbera frizzante:</u> 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.; acidita' totale minima: 4.5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature) colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>
--	--

<p>"Piemonte" Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità 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.; acidità 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%; acidità 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%; acidità 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; acidità 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%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l. Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte"</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>Piemonte Barbera passito (categoria: vino) colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p>Piemonte Dolcetto colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 g/l</p> <p>"Piemonte" Dolcetto frizzante colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; spuma: vivace, evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 g/l</p> <p>"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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 23 g/l</p> <p>"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.</p> <p>"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.</p> <p>"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;</p>
--	--

<p>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><u>"Piemonte" Moscato passito:</u> 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; 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 può evidenziare lieve sentore di legno.</p> <p>3. E' in facoltà 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.</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Cabernet Sauvignon</u> 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><u>"Piemonte" Merlot</u> 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><u>"Piemonte" Pinot nero</u> 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><u>"Piemonte" Syrah</u> 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><u>"Piemonte" Cortese:</u> 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><u>"Piemonte" Cortese frizzante:</u> 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><u>"Piemonte" Cortese spumante:</u> colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, piacevole, 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><u>"Piemonte" Chardonnay:</u> colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico;</p>
--	---

	<p>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><u>"Piemonte" Chardonnay frizzante:</u> colore:giallo 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><u>"Piemonte" Chardonnay spumante:</u> colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec; 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" Sauvignon</u> 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><u>"Piemonte" Brachetto:</u> 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 5%; 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 2,5 bar.</p> <p><u>"Piemonte" Brachetto spumante:</u> 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><u>"Piemonte" Brachetto passito: (Categoria: vino ottenuto da uve appassite)</u> colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce;</p>
--	---

	<p>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" Brachetto passito: (Categoria: vino di uve stramature) 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: 15% vol., di cui almeno 12% 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 4,5% svolti e non oltre 7,5%; 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 2,5 bar.</p> <p>"Piemonte" Moscato passito: (Categoria: vino ottenuto da uve appassite) 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: 16% vol, di cui almeno 9% vol 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 passito: (Categoria: vino di uve stramature) colore: giallo oro, tendente all'ambrato piu' o meno intenso; odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato; sapore: amabile o dolce, armonico, vellutato, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 15% vol., di cui almeno 12% vol svolti; zuccheri residui: minimo 50 gr/litro; acidita' totale minima: 4,5 g/l; 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 può evidenziare lieve sentore di legno.</p> <p>3. E' in facoltà 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</p>
--	---

<p>Articolo 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 località comprese nelle zone delimitate nel precedente art.</p> <p>3, nonché 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" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica "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 per il tipo di carattere e il colore.</p> <p>4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all'allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .</p> <p>5. Nella etichettatura dei vini "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" con qualificazione specifica '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" può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli schedari viticoli 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>dell'acidità' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p>–</p> <p>Articolo 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 località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché 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" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica "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 per il tipo di carattere e il colore.</p> <p>4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all'allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .</p> <p>5. Nella etichettatura dei vini "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" con qualificazione specifica '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" può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli schedari viticoli 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. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini</p>
---	--

9. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 , con l'esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

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.

Articolo 8 – Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" con qualificazione specifica '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. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.

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.

3. Per tutti i vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente

"rosa" o "rosè".

9. 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.

10. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 , con l'esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

11. 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.

Articolo 8 – Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" rosso, **"Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" con qualificazione specifica 'vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Cortese frizzante, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Barbera frizzante, "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Dolcetto, "Piemonte" Dolcetto frizzante, "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. ~~Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie passito, spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.~~**

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.

3. Per tutti i vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico

Informazioni sulla zona geografica
 Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell'Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale, forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la regione meno piovosa del Nord Italia (a eccezione della piccola Val d'Aosta). La Denominazione Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti

<p><u>Utilizzo qualificazione “Vigneti di montagna”.</u></p> <p>A) Zona di Produzione</p> <p>Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna”, devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:</p>	<p>di qualità, tutelati e controllati. Questa denominazione favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica. Il Piemonte possiede un vasto patrimonio di vitigni autoctoni, in prevalenza a bacca nera, i più importanti dei quali entrano a far parte delle denominazione Piemonte qualora presenti nella misura di almeno l'85%.</p> <p>Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, che è localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po, un territorio geologicamente corrispondente al bacino terziario piemontese con suoli di origine terziaria da sedimenti marini, quindi alcalini e calcarei (da ovest verso est Roero, Langhe, Roero, Monferrato, Colli tortonesi), attraversata dal 45esimo parallelo perciò al centro della zona temperata; per la restante parte la viticoltura è localizzata nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana. Qui vi sono suoli diversi, in prevalenza scistosi e morenici. Non vi è viticoltura nelle pianure centrali, che presentano terreni non idonei.</p> <p>Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.</p> <p><u>Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo</u></p> <p>Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p> <p><u>Utilizzo qualificazione “Vigneti di montagna”.</u></p> <p>A) Zona di Produzione</p> <p>Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la</p>
--	---

<p>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 Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, 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, Garesio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, 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, Vistroio.</p> <p>Verbanò Cusio Ossola: Brevello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Maserà, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.</p>	<p>qualificazione specifica "vigneti di montagna", devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:</p> <p>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 Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, 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, Garesio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, 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, Vistorio.</p> <p>Verbanò Cusio Ossola: Brevello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Maserà, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.</p>
---	---

<p>B) caratteristiche dei vigneti</p> <p>I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto; - impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze. 	<p>B) caratteristiche dei vigneti</p> <p>I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto; - impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.
---	---

**SPECIFICA ALLE MODIFICHE DEL DISCIPLINARE
MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC**

DISCIPLINARE IN VIGORE	PROPOSTA DI MODIFICA
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate nell'ambito dell'intera circoscrizione territoriale dei comuni compresi, anche in parte, nella zona di produzione specificati nell'art. 3.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito delle provincie di Asti ed Alessandria.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini, per la produzione dello spumante, siano effettuate nelle provincie di Asti ed Alessandria.</p> <p>Il vino di cui all'articolo 1 può essere elaborato come vino passito purché le uve fresche siano state sottoposte ad appassimento sino a portarle ad un titolo alcolometrico minimo naturale del 15%.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1, nonché le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nel territorio della Regione Piemonte.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini, per la produzione dello spumante, siano effettuate nel territorio della Regione Piemonte.</p> <p>Il vino di cui all'articolo 1 può essere elaborato come vino passito purché le uve fresche siano state sottoposte ad appassimento sino a portarle ad un titolo alcolometrico minimo naturale del 15%.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p>

DISCIPLINARE IN VIGORE	PROPOSTA DI MODIFICA
<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: da rosso rubino a cerasuolo (rosato); odore: aroma caratteristico e fragrante; sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno il 4,50 svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo d'Asti" spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere delle seguenti caratteristiche: spuma: fine, persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: aromatico caratteristico; sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui almeno 6,50% vol. svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" passito all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino carico; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno il 10,00% vol svolti; zuccheri residui: minimo 50 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: da rosso rubino a cerasuolo (rosato); odore: aroma caratteristico e fragrante; sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno il 4,50 svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo può 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 2,5 bar.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo" spumante o "Malvasia di Casorzo d'Asti" spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine, persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: aromatico caratteristico; sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui almeno 6,50% vol. svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Casorzo" o "Malvasia di Casorzo" o "Malvasia di Casorzo d'Asti" passito all'atto dell'immissione al</p>

	<p>consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino carico;</p> <p>odore: intenso, complesso, caratteristico;</p> <p>sapore: dolce, vellutato, caratteristico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo:15,00% vol di cui almeno il 10,00% vol svolti;</p> <p>zuccheri residui: minimo 50 g/l;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p>
--	---

DISCIPLINARE IN VIGORE	PROPOSTA DI MODIFICA
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>I vini di cui all'art. 1, qualora confezionati in recipienti di capacità inferiore a 60 litri debbono essere immessi al consumo in bottiglie in vetro di forma tradizionale delle capacità di litri 0,375, litri 0,75, litri 1 e litri 1,5.</p> <p>Le bottiglie di cui trattasi debbono essere chiuse con tappo di sughero, raso o con tappo a fungo.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in recipienti corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia.</p>



DISCIPLINARE "ALTA LANGA"	PROPOSTA DI MODIFICA
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ALTA LANGA" Approvato DOC con DM 31.10.2002 G.U. 275 - 23.11.2002 Approvato DOCG con DM 21.02.2011 G.U. 56 - 09.03.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Articolo 1 Denominazione e vini La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Alta Langa" spumante anche riserva "Alta Langa" spumante rosato anche riserva.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografia La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" nelle tipologie previste all'articolo 1, è riservata ai vini spumanti, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.</p> <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve 1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni: Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ALTA LANGA" Approvato DOC con DM 31.10.2002 G.U. 275 - 23.11.2002 Approvato DOCG con DM 21.02.2011 G.U. 56 - 09.03.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Articolo 1 Denominazione e vini La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Alta Langa" spumante anche riserva "Alta Langa" spumante rosato anche riserva.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografia La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" nelle tipologie previste all'articolo 1, è riservata ai vini spumanti, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.</p> <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve 1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni: Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo</p>

Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grogcardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cris toforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carrù, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Cigliè, Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi' (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovi, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe,

Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grogcardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cris toforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carrù, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Cigliè, Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi' (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovi, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe,



Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

terreni: i terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di

fondovalle, umidi e pianeggianti;

altitudine: non inferiore a metri 250 s.l.m.;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle

uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali, controspalliera bassa con potatura a Guyot tradizionale o cordone speronato; è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere le seguenti:

=====

Titolo alcolometrico volumico
Vini Resa uva t/ha naturale minimo

=====

"Alta Langa"
anche riserva 11 9,50% vol

"Alta Langa" rosato
anche riserva 11 9,50% vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e

Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

terreni: i terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di

fondovalle, umidi e pianeggianti;

altitudine: non inferiore a metri 250 s.l.m.;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle

uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali, controspalliera bassa con potatura a Guyot tradizionale o cordone speronato; è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere le seguenti:

=====

Titolo alcolometrico volumico
Vini Resa uva t/ha naturale minimo

=====

"Alta Langa"
anche riserva 11 9,50% vol

"Alta Langa" rosato
anche riserva 11 9,50% vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e

da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario vitivinicolo per i vigneti di nuovo impianto con idoneità alla DOCG Alta Langa che aumentano il potenziale della denominazione.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel territorio della Regione Piemonte. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto

da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario vitivinicolo per i vigneti di nuovo impianto con idoneità alla DOCG Alta Langa che aumentano il potenziale della denominazione.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel territorio della Regione Piemonte. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto



<p>legislativo n. 61/2010. 2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>	<p>legislativo n. 61/2010. 2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>
<p>=====</p> <p>Vini Resa uva/vino Produzione max di vino/ha</p> <p>=====</p>	<p>=====</p> <p>Vini Resa uva/vino Produzione max di vino/ha</p> <p>=====</p>
<p>"Alta Langa" anche riserva 65% 7150 litri</p> <p>-----</p>	<p>"Alta Langa" anche riserva 65% 7150 litri</p> <p>-----</p>
<p>"Alta Langa" rosato anche riserva 65% 7150 litri</p> <p>-----</p>	<p>"Alta Langa" rosato anche riserva 65% 7150 litri</p> <p>-----</p>
<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla DOCG, oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto;</p> <p>3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.</p> <p>4. Nella elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.</p> <p>5. È consentito l'uso del travaso isobarico o il trasferimento da una bottiglia ad un'altra per permettere l'utilizzo di contenitori di foggia o capacità diverse.</p> <p>6. È consentita, a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" più giovane ad "Alta Langa" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.</p>	<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla DOCG, oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto;</p> <p>3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.</p> <p>4. Nella elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.</p> <p>5. È consentito l'uso del travaso isobarico o il trasferimento da una bottiglia ad un'altra per permettere l'utilizzo di contenitori di foggia o capacità diverse.</p> <p>6. È consentita, a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" più giovane ad "Alta Langa" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>
<p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Alta Langa" spumante anche riserva: spuma: fine e persistente; colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso;</p>	<p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Alta Langa" spumante anche riserva: spuma: fine e persistente; colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso;</p>



<p>odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l "Alta Langa" spumante rosato anche riserva spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l 2. Per le qualificazioni riferite alle caratteristiche di sapore e alla loro obbligatoria utilizzazione nella presentazione e designazione del vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" valgono le disposizioni ed i limiti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia, con l'esclusione delle caratteristiche demi-sec, sec e dolce. 3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto. 4. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.</p> <p>Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. Il riferimento alle varietà di uve che lo compongono è consentito solo su etichette complementari. Sulle medesime etichette complementari è possibile indicare il periodo dell'avvenuta sboccatura. 2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e</p>	<p>odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l "Alta Langa" spumante rosato anche riserva spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l 2. Per le qualificazioni riferite alle caratteristiche di sapore e alla loro obbligatoria utilizzazione nella presentazione e designazione del vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" valgono le disposizioni ed i limiti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia, con l'esclusione delle caratteristiche demi-sec, sec e dolce. 3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto. 4. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.</p> <p>Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. Il riferimento alle varietà di uve che lo compongono è consentito solo su etichette complementari. Sulle medesime etichette complementari è possibile indicare il periodo dell'avvenuta sboccatura. 2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e</p>
---	---

garantita "Alta Langa" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale", o "metodo tradizionale", o "metodo classico", o "metodo classico tradizionale" alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietata nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" l'utilizzazione della semplice dicitura "fermentazione in bottiglia".

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante rosato anche riserva, è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".

5. L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.

6. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, non deve essere inferiore a trenta mesi per i vini denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante e "Alta Langa" spumante rosato e a 36 mesi per i vini con menzione riserva.

Per entrambi i casi la durata del processo si intende a decorrere dalla vendemmia.

7. Nella designazione e presentazione dei vini «Alta Langa» anche riserva e «Alta Langa» rosé anche riserva, la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" per la commercializzazione

garantita "Alta Langa" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale", o "metodo tradizionale", o "metodo classico", o "metodo classico tradizionale" alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietata nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" l'utilizzazione della semplice dicitura "fermentazione in bottiglia".

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante rosato anche riserva, è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".

5. L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.

6. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, **calcolata dall'inizio della fermentazione in bottiglia destinata a rendere spumante la partita (cuvée) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce**, non deve essere inferiore a trenta mesi per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante e "Alta Langa" spumante rosato e a 36 mesi per i vini con menzione riserva.

7. Nella designazione e presentazione dei vini «Alta Langa» anche riserva e «Alta Langa» rosé anche riserva, la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e

devono essere di tipo idoneo da spumante, di capacità consentita dalle vigenti leggi.
2. È vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino.

Per i vini denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" destinati all'esportazione è autorizzato il confezionamento in bottiglie aventi capacità consentite dal Paese importatore.

3. Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione e chiuse con tappo provvisorio possono essere cedute tra produttori all'interno della sola zona di elaborazione purché siano munite di idoneo documento di accompagnamento.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
La produzione dei vini spumanti sotto la denominazione Alta Langa include una vasta area del Piemonte che abbraccia tre province formando una lunga fascia collinare nelle province meridionali del Piemonte alla destra del fiume Tanaro.
L'ambiente di coltivazione da la preferenza alle aree a moderata insolazione, dotate di buone escursioni termiche e con umidità relativa contenuta. Normalmente a tali ambienti corrisponde un indice bioclimatico (Huglin) compreso tra 1700 e 1800, con la fascia altimetrica oscillante tra 280 e 550 metri sul livello del mare. Si privilegiano i terreni calcarei possibilmente marnosi, ben dotati in argilla. Gli ambienti viticoli piemontesi manifestano, a fianco di una variabilità pedologica non troppo accentuata, una considerevole alternanza di situazioni climatiche e colturali. Nell'ambito del materiale di moltiplicazione, la scelta si limita ai vitigni Pinot nero e Chardonnay come sistema di allevamento la contropalliera bassa con sistema di potatura a Guyot con un solo capo a frutto o il cordone speronato ad un'altezza dal suolo compresa tra 40 e 70 centimetri. In ogni vigneto, la densità d'impianto è inferiore a 4.000 ceppi per ettaro e le viti, singole sulla fila, osservano una distanza massima tra loro di 110 centimetri; I terreni marnosi devono essere calcareo-argillosi, a fertilità moderata, con giacitura esclusivamente collinare e con l'esclusione di quelli di fondovalle,

garantita "Alta Langa" per la commercializzazione devono essere di tipo idoneo da spumante, di capacità consentita dalle vigenti leggi.
2. È vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino.

Per i vini denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" destinati all'esportazione è autorizzato il confezionamento in bottiglie aventi capacità consentite dal Paese importatore.

3. Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione e chiuse con tappo provvisorio possono essere cedute tra produttori all'interno della sola zona di elaborazione purché siano munite di idoneo documento di accompagnamento.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
La produzione dei vini spumanti sotto la denominazione Alta Langa include una vasta area del Piemonte che abbraccia tre province formando una lunga fascia collinare nelle province meridionali del Piemonte alla destra del fiume Tanaro.
L'ambiente di coltivazione da la preferenza alle aree a moderata insolazione, dotate di buone escursioni termiche e con umidità relativa contenuta. Normalmente a tali ambienti corrisponde un indice bioclimatico (Huglin) compreso tra 1700 e 1800, con la fascia altimetrica oscillante tra 280 e 550 metri sul livello del mare. Si privilegiano i terreni calcarei possibilmente marnosi, ben dotati in argilla. Gli ambienti viticoli piemontesi manifestano, a fianco di una variabilità pedologica non troppo accentuata, una considerevole alternanza di situazioni climatiche e colturali. Nell'ambito del materiale di moltiplicazione, la scelta si limita ai vitigni Pinot nero e Chardonnay come sistema di allevamento la contropalliera bassa con sistema di potatura a Guyot con un solo capo a frutto o il cordone speronato ad un'altezza dal suolo compresa tra 40 e 70 centimetri. In ogni vigneto, la densità d'impianto è inferiore a 4.000 ceppi per ettaro e le viti, singole sulla fila, osservano una distanza massima tra loro di 110 centimetri; I terreni marnosi devono essere calcareo-argillosi, a fertilità moderata, con giacitura esclusivamente

umidi e pianeggianti.

L'altitudine non deve essere inferiore a 250 metri sul livello del mare.

L'introduzione della tipologia Riserva sia per lo spumante bianco che per il rosè prevede un prodotto ottenuto con permanenza sulle fecce di minimo 36 mesi. Da sempre si è sperimentato la maturazione del vino spumante sui lieviti per valutarne la maturazione, lo sviluppo della qualità e la sua evoluzione. Tanto che abbiamo uno spumante con 24 mesi di invecchiamento e ad uno con 36 mesi che ha le caratteristiche per essere millesimato e riserva.

Inoltre, l'utilizzazione di questi due vitigni nella produzione spumantistica – anche sulla base di quanto era già capitato in altre zone storiche – consigliava la loro messa a dimora in aree caratterizzate da temperature moderate e buone escursioni termiche. Le operazioni di vendemmia sono condotte con la raccolta manuale dei grappoli in piccole cassette forate, mediante le quali vengono anche trasferite ai centri di pressatura e vinificazione. Il trasporto in cantina in piccole cassette consente di trasferire grappoli perfettamente sani ed integri alla prima fase del processo di vinificazione, la pressatura. Si tratta di una fase molto delicata, condotta con l'impiego di una particolare pressa pneumatica, che consente di procedere ad una pressatura con diverse intensità, intervallate da periodi di riposo: il risultato di questo procedimento è la separazione di diverse fasi di mosto, che proseguono poi individualmente il resto del loro processo di vinificazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o

esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Rispetto alle condizioni pedologiche, il Pinot nero è esigente in fatto di argilla e limo e preferisce i terreni calcarei. Lo Chardonnay, invece, appare un po' più versatile, adatto a numerose situazioni, vista la sua capacità di salvaguardare buoni livelli di acidità. Tuttavia, nel caso della produzione di uve da spumante, anche per lo Chardonnay è preferibile impiantarli in suoli marnoso-calcarei e meno in quelli sabbiosi. La zona di produzione dell'Alta Langa possiede esattamente queste caratteristiche-

Per quanto concerne la personalità di questi vini, è bene sottolineare che gli spumanti "Alta Langa"

collinare e con l'esclusione di quelli di fondovalle, umidi e pianeggianti.

L'altitudine non deve essere inferiore a 250 metri sul livello del mare.

L'introduzione della tipologia Riserva sia per lo spumante bianco che per il rosè prevede un prodotto ottenuto con permanenza sulle fecce di minimo 36 mesi. Da sempre si è sperimentato la maturazione del vino spumante sui lieviti per valutarne la maturazione, lo sviluppo della qualità e la sua evoluzione. Tanto che abbiamo uno spumante con 24 mesi di invecchiamento e ad uno con 36 mesi che ha le caratteristiche per essere millesimato e riserva.

Inoltre, l'utilizzazione di questi due vitigni nella produzione spumantistica – anche sulla base di quanto era già capitato in altre zone storiche – consigliava la loro messa a dimora in aree caratterizzate da temperature moderate e buone escursioni termiche. Le operazioni di vendemmia sono condotte con la raccolta manuale dei grappoli in piccole cassette forate, mediante le quali vengono anche trasferite ai centri di pressatura e vinificazione. Il trasporto in cantina in piccole cassette consente di trasferire grappoli perfettamente sani ed integri alla prima fase del processo di vinificazione, la pressatura. Si tratta di una fase molto delicata, condotta con l'impiego di una particolare pressa pneumatica, che consente di procedere ad una pressatura con diverse intensità, intervallate da periodi di riposo: il risultato di questo procedimento è la separazione di diverse fasi di mosto, che proseguono poi individualmente il resto del loro processo di vinificazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o

esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Rispetto alle condizioni pedologiche, il Pinot nero è esigente in fatto di argilla e limo e preferisce i terreni calcarei. Lo Chardonnay, invece, appare un po' più versatile, adatto a numerose situazioni, vista la sua capacità di salvaguardare buoni livelli di acidità. Tuttavia, nel caso della produzione di uve da spumante, anche per lo Chardonnay è preferibile impiantarli in suoli marnoso-calcarei e meno in quelli sabbiosi. La zona di produzione dell'Alta Langa possiede esattamente queste caratteristiche-

Per quanto concerne la personalità di questi vini, è

derivano da un lungo processo di ricerca ambientale e varietale. La sistemazione dei vigneti in aree particolarmente vocate, la grande padronanza tecnica degli operatori agricoli e la lunga esperienza enologica della Case spumantiere si sono felicemente coalizzate nel produrre vini importanti e strutturati: notevole ampiezza dei profumi, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane, il muschiato e la vaniglia, grande pienezza del sapore, che mitiga solo con il tempo la “charpente” e la spiccata corposità. Tali caratteristiche rispettano anche quelle di un riserva bianco e rosato.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Attorno al 1850, il Marchese Leopoldo Incisa aveva incluso diversi vitigni francesi nella sua collezione ampelografica localizzata nei vigneti di Rocchetta Tanaro, in quella che allora era la provincia di Alessandria (che includeva anche Asti). Questi vitigni non incontravano, però, molto favore soprattutto presso i viticoltori. L’avversione dei contadini verso i vitigni stranieri era testimoniata ancora verso la fine del secolo dalle lamentele del proprietario succeduto al Marchese Incisa, che non trovava alcun agricoltore disposto a coltivarli. In realtà, a metà dell’800, non mancavano in Piemonte impianti di Pinot. Già dai primi decenni del 1800 i Conti di Sambuy avevano incominciato ad introdurre alcuni rinomati vitigni francesi con il preciso scopo di migliorare la produzione vinicola locale. Carlo Gancia, però, aveva favorito la diffusione dei Pinot e Chardonnay tra i viticoltori del circondario di Canelli per averne una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti. Con il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte, del quale la denominazione “Alta Langa” è nata, l’industria spumantistica piemontese ha reso al suo territorio un contributo di impegno economico e tecnologico prezioso ad una vocazionalità che per decenni era rimasta inespressa al di fuori del mero ambito scientifico. Si è dimostrato che le colline piemontesi dove la vite aveva nel tempo sedimentato una presenza significativa e duratura, disponevano anche della vocazione per le varietà specializzate alla produzione di spumanti Metodo Classico, secondo un modello di sviluppo che affiancasse di continuo all’enunciazione teorica la

bene sottolineare che gli spumanti “Alta Langa” derivano da un lungo processo di ricerca ambientale e varietale. La sistemazione dei vigneti in aree particolarmente vocate, la grande padronanza tecnica degli operatori agricoli e la lunga esperienza enologica della Case spumantiere si sono felicemente coalizzate nel produrre vini importanti e strutturati: notevole ampiezza dei profumi, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane, il muschiato e la vaniglia, grande pienezza del sapore, che mitiga solo con il tempo la “charpente” e la spiccata corposità. Tali caratteristiche rispettano anche quelle di un riserva bianco e rosato.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Attorno al 1850, il Marchese Leopoldo Incisa aveva incluso diversi vitigni francesi nella sua collezione ampelografica localizzata nei vigneti di Rocchetta Tanaro, in quella che allora era la provincia di Alessandria (che includeva anche Asti). Questi vitigni non incontravano, però, molto favore soprattutto presso i viticoltori. L’avversione dei contadini verso i vitigni stranieri era testimoniata ancora verso la fine del secolo dalle lamentele del proprietario succeduto al Marchese Incisa, che non trovava alcun agricoltore disposto a coltivarli. In realtà, a metà dell’800, non mancavano in Piemonte impianti di Pinot. Già dai primi decenni del 1800 i Conti di Sambuy avevano incominciato ad introdurre alcuni rinomati vitigni francesi con il preciso scopo di migliorare la produzione vinicola locale. Carlo Gancia, però, aveva favorito la diffusione dei Pinot e Chardonnay tra i viticoltori del circondario di Canelli per averne una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti. Con il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte, del quale la denominazione “Alta Langa” è nata, l’industria spumantistica piemontese ha reso al suo territorio un contributo di impegno economico e tecnologico prezioso ad una vocazionalità che per decenni era rimasta inespressa al di fuori del mero ambito scientifico. Si è dimostrato che le colline piemontesi dove la vite aveva nel tempo sedimentato una presenza significativa e duratura, disponevano anche della vocazione per le varietà specializzate alla produzione di spumanti Metodo Classico, secondo un modello di sviluppo che



<p>sperimentazione pratica. La stessa strategia della vendemmia, basata essenzialmente sulla manualità dell'operazione e sulla raccolta esclusiva delle uve in piccole cassette forate utilizzate anche per il convogliamento alla vinificazione, comporta un impegno specifico, a volte anche rilevante che ripaga con un prodotto che rappresenta gli spumanti piemontesi eccellenti nel mondo.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>	<p>affiancasse di continuo all'enunciazione teorica la sperimentazione pratica. La stessa strategia della vendemmia, basata essenzialmente sulla manualità dell'operazione e sulla raccolta esclusiva delle uve in piccole cassette forate utilizzate anche per il convogliamento alla vinificazione, comporta un impegno specifico, a volte anche rilevante che ripaga con un prodotto che rappresenta gli spumanti piemontesi eccellenti nel mondo.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>