

REGIONE PIEMONTE BU33 20/08/2015

Comunicato della Direzione Agricoltura, Settore Produzioni Agrarie e Zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Grignolino del Monferrato Casalese".

Allegato

1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO "GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE"

Approvato DPR 26.06.1974 GU 266 - 11.10.1974

Modificato DM 25.05.04 GU 132 - 08.06.2004

Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Grignolino del Monferrato Casalese " è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Grignolino per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno Freisa presenti nei vigneti fino a un massimo del 10 %.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona del Monferrato Casalese idonea a conseguire produzioni con caratteristiche previste dal presente disciplinare di produzione. Tale zona comprende i seguenti territori comunali della provincia di Alessandria: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Gabiano, Mombello Monferrato, Montecestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE"

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata Grignolino del Monferrato Casalese o **Grignolino Monferrato Casalese** è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono:

Grignolino Del Monferrato Casalese

Grignolino Del Monferrato Casalese Riserva

Grignolino Del Monferrato Casalese Spumante anche Riserva

Grignolino Del Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva

Articolo 2

Base ampelografia

La denominazione di origine controllata Grignolino del Monferrato Casalese è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:

Grignolino minimo 90%;

Freisa massimo 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1, comprende i seguenti territori comunali della provincia di Alessandria:

Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Gabiano, **Lu**, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti.

I sistemi d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Grignolino del Monferrato Casalese" non deve essere superiore a tonnellate 7,5 per ettaro di vigneto di coltura specializzata.

2

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 % il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Grignolino del Monferrato Casalese"

un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50 % vol

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- **terreni: calcarei – argillosi e loro eventuali combinazioni;**

- **giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non**

sufficientemente soleggiati;

- **esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;**

- **densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti ed i reimpianti dal momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare , dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000.**

- **forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente); sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve.**

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' permessa l'irrigazione di soccorso

3. La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Grignolino Monferrato Casalese	8	11,50%
Grignolino Monferrato Casalese Riserva	8	13,00%
Grignolino Monferrato Casalese	8	9,50%

spumante anche Riserva		
Grignolino Monferrato Casalese spumante rosato anche Riserva	8	9,50%

4. La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 seguiti dalla menzione "vigna" devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Grignolino Monferrato Casalese vigna	8	12,00%
Grignolino Monferrato Casalese Riserva vigna	8	13,00%

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C. "Grignolino Del Monferrato Casalese", devono essere riportati nel limite 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.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata Grignolino Monferrato Casalese devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria ed è in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su richieste delle aziende interessate, di consentire le

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione definita nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria ed è in facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, su richieste delle aziende interessate, di consentire le operazioni di vinificazione nei territori delle province piemontesi confinanti con quella di Alessandria a condizione che tale pratica sia già tradizionalmente

in uso presso le medesime aziende alla data di entrata in vigore del presente disciplinare.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60%.

operazioni di vinificazione nei territori delle province piemontesi confinanti con quella di Alessandria a condizione che tale pratica sia già tradizionalmente in uso presso le medesime aziende alla data di entrata in vigore del presente disciplinare, **con esclusione della tipologia "Riserva"**.

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

Vino	Resa uva/vino	Produzione massima di vino l/ha
Grignolino Monferrato Casalese	70%	5600
Grignolino Monferrato Casalese vigna	70%	5600
Grignolino Monferrato Casalese Riserva	70%	5600
Grignolino Monferrato Casalese Riserva vigna	70%	5600
Grignolino Monferrato Casalese Spumante anche Riserva	70%	5600
Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva	70%	5600

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C.; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina,

secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. Nella elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata " Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato" e "Grignolino Monferrato Casalese Spumante" deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico, per un periodo minimo di 18 mesi.

6. 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.

7. Il vino Grignolino Monferrato Casalese Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:

Vino	Durata
Grignolino Monferrato Casalese Riserva	30 mesi di cui almeno mesi in contenitori legno

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

6. La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa uva/vino	Produzione massima di vino l/ha
Grignolino Monferrato Casalese Riserva	65%	52.00

6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di Grignolino Monferrato Casalese più giovane a Grignolino Monferrato Casalese più vecchio o viceversa.

E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di Grignolino Monferrato Casalese Riserva più giovane a Grignolino Monferrato Casalese Riserva più vecchio o viceversa.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- colore: rosso rubino chiaro, con tendenza all'arancione per l'invecchiamento;
- odore: caratteristico e delicato;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol ;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo; 18,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e estratto non riduttore minimo.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. Il vino Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'arancione con l'invecchiamento;
- profumo: caratteristico e delicato;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, con caratteristico retrogusto;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;**
- **acidità totale minima: 4,5 g/l;**
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Il vino Grignolino del Monferrato Casalese Riserva e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- **colore: rosso rubino-granato, con tendenza all'arancione per l'invecchiamento;**
- **profumo: caratteristico e delicato con note a volte speziate;**
- **sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, con caratteristico retrogusto;**
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;**
- **acidità totale minima: 4,5 g/l;**
- **estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.**

Il vino Grignolino del Monferrato Casalese Spumante rosato anche riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- spuma: fine e persistente;**
- colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso;**
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia;**
- sapore: sapido, fine ed armonico;**
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;**
- acidità totale minima: 5,5 g/l;**
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l**

Il vino Grignolino del Monferrato Casalese Spumante anche Riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- spuma: fine e persistente;**
- colore: da giallo paglierino tenue a oro intenso;**

odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 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 Grignolino del Monferrato Casalese Spumante anche Riserva e Grignolino del Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva valgono le disposizioni ed i limiti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia, con l'esclusione delle caratteristiche extra dry, demi-sec, sec e dolce.

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

4 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7 Designazione presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "classico" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata Grignolino del Monferrato Casalese Spumante anche Riserva" e " Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva " 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 " Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva" e "Grignolino Monferrato Casalese Spumante anche Riserva" l'utilizzazione della semplice

Articolo 7

Designazione presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "classico" e similari.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

dicitura "fermentazione in bottiglia".

3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata " Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva ", è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".

4. L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria, con esclusione dei vini a denominazione di origine controllata Grignolino del Monferrato Casalese Spumante anche Riserva e Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato anche Riserva".

5. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento, a partire dall'imbottigliamento non deve essere inferiore a diciotto mesi per i vini denominazione di origine controllata Grignolino del Monferrato Casalese Spumante e Grignolino Monferrato Casalese Spumante rosato". La durata del processo si intende a decorrere dalla vendemmia.

6. Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine 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

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., con alcune elevazioni maggiori e si trova nel cuore della fascia temperata infatti il 45esimo parallelo attraversa il comune di Vignale Monferrato.

3

Le Alpi ed il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La "linea di spiaggia" è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri (Viarigi, Castagnole Monferrato). La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 10% di Freisa. I vigneti devono essere impiantati con sistema di allevamento a vegetazione assurgente e con potatura di tipo tradizionale e quindi a guyot.

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

esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

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

Per molto tempo i Vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva e vino per delle grandi case commerciali che avevano la loro sede nei paesi e nelle cittadine vicine. Aziende famose compravano qui uve e vino per commercializzarlo con il proprio nome. In questo modo però i contadini non avevano alcuna possibilità di trasformare e vendere il proprio raccolto rimanendo solo dei fornitori di materie prime a basso costo per i grandi nomi. Solo molto tempo dopo la fine della seconda guerra mondiale i contadini cominciarono a trasformare il prodotto della vite di grignolino direttamente e a produrre il proprio vino determinando così la crescita di una nuova economia che rimane ad oggi il ramo più importante dell'agricoltura della zona del Monferrato casalese.

Articolo 8

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva per la commercializzazione, devono essere in vetro, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona

Per il vino Grignolino Monferrato Casalese Riserva e Grignolino Monferrato Casalese Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.

2. per il vino vini "Grignolino del Monferrato Casalese Spumante rosato anche riserva" e " Grignolino del Monferrato Casalese Spumante anche riserva" sono vietate l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,

3. Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione e chiuse con tappo provvisorio dei vini "Grignolino del Monferrato Casalese Spumante rosato anche riserva" e " Grignolino del Monferrato Casalese Spumante anche riserva" possono essere cedute tra produttori all'interno della sola zona di elaborazione purché siano munite di idoneo documento di accompagnamento.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Alessandria – Via Vochieri 58 – Alessandria

La Camera di Commercio di Alessandria 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 2).

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., con alcune elevazioni maggiori e si trova nel cuore della fascia temperata infatti il 45esimo parallelo attraversa il comune di Vignale Monferrato. Le Alpi ed il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La "linea di spiaggia" è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri (Viarigi, Castagnole Monferrato). La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 10% di Freisa. I vigneti devono essere impiantati con sistema di allevamento a vegetazione assurgente e con potatura di tipo tradizionale e quindi a guyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

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

Per molto tempo i Vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva e vino per delle grandi case commerciali che avevano la loro sede nei paesi e nelle cittadine vicine. Aziende famose compravano qui uve e vino per commercializzarlo con il proprio nome. In questo modo però i contadini non avevano alcuna possibilità di trasformare e vendere il proprio raccolto rimanendo solo dei fornitori di materie prime a basso costo per i grandi nomi. Solo molto tempo dopo la fine della seconda guerra mondiale i contadini cominciarono a trasformare il prodotto della vite di grignolino direttamente e a produrre il proprio vino determinando così la crescita di una nuova economia che rimane ad oggi il ramo più importante dell'agricoltura della zona del Monferrato casalese.

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.

	<p>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).</p> <p>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>
--	---