

Direzione Agricoltura
Settore Colture Agrarie

Proposta di modifica dei disciplinari di produzione della D.O.C.G Asti, della D.O.C.G Roero, della D.O.C.G Brachetto d'Acqui o Acqui e della D.O.C Valsusa pervenute dai rispettivi consorzi di Tutela e di seguito allegate, come previsto dall' art. 6 comma 1 del D.M. 7 novembre 2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010.

Allegati

**Assemblea DISCIPLINARE PRODUZIONE
DELLA
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA "ASTI"**

Gazzetta Ufficiale del 21 novembre 2011 n. 281

D.M. 09.07.1967 GU 199-09.08.1967 Approvato
DOCG D.M. 29/11/1993 – GU 287 del 07/12/1993 e
modificato dai D.M. 14/08/1995 – GU 228 del
29/09/1995 e dal D.M.
05/05/2008 – GU 123 del 27/05/2008 - GU 281 del
02.12.2011 modificato con DM 30.11.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del MIPAAF
Sezione qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP –
Modificato D.M. GU 119 del 23.05.2012
D.M.12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del
Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza
Vini DOP e IGP rettificato con D.M. 22..07.2013
pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione
Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP modificato con
D.M. 19.02.2014 GU n.51 – 03.03.2014
pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione
Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP modificato con
D.M.07.03.2014 pubblicato sul sito Ufficiale del
Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
D.M. 09.09.2014 G.U. n.216 del 17.09.2014
pubblicato sul sito Ufficiale del Mipaaf Sezione
Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP.
D.M. 17.02.2015 G.U. n.47 del 26.02.2015
Pubblicato sul sito Ufficiale del Mipaaf Sezione
Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP

**ART. 1
(DENOMINAZIONE E VINI)**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Asti" o "Asti spumante";
"Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale);
"Moscato d'Asti"
"Moscato d'Asti vendemmia tardiva"
2. Le sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Assemblea DISCIPLINARE PRODUZIONE
DELLA
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA "ASTI"**

Gazzetta Ufficiale del 21 novembre 2011 n. 281

***Modifica come da Assemblea Generale Ordinaria
dei Soci Consorzio dell'Asti del 5 settembre 2016***

D.M. 09.07.1967 GU 199-09.08.1967 Approvato
DOCG D.M. 29/11/1993 – GU 287 del 07/12/1993 e
modificato dai D.M. 14/08/1995 – GU 228 del
29/09/1995 e dal D.M.
05/05/2008 – GU 123 del 27/05/2008 - GU 281 del
02.12.2011 modificato con DM 30.11.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del MIPAAF
Sezione qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP –
Modificato D.M. GU 119 del 23.05.2012
D.M.12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del
Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza
Vini DOP e IGP rettificato con D.M. 22..07.2013
pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione
Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP modificato con
D.M. 19.02.2014 GU n.51 – 03.03.2014
pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione
Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP modificato con
D.M.07.03.2014 pubblicato sul sito Ufficiale del
Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
D.M. 09.09.2014 G.U. n.216 del 17.09.2014
pubblicato sul sito Ufficiale del Mipaaf Sezione
Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP.
D.M. 17.02.2015 G.U. n.47 del 26.02.2015
Pubblicato sul sito Ufficiale del Mipaaf Sezione
Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP

**ART. 1
(DENOMINAZIONE E VINI)**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Asti" o "Asti spumante";
"Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale);
"Moscato d'Asti"
"Moscato d'Asti vendemmia tardiva"
2. Le sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

ART. 2
(BASE AMPELOGRAFICA)

I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Moscato Bianco.

ART. 3
(ZONA DI PRODUZIONE)

1.La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

in provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di:

Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba..

ART. 4
(NORME PER LA VITICOLTURA)

1.I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2.Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.

ART. 2
(BASE AMPELOGRAFICA)

I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Moscato Bianco.

ART. 3
(ZONA DI PRODUZIONE)

1.La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

in provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di:

Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba..

ART. 4
(NORME PER LA VITICOLTURA)

1.I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2.Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.

3.I sesti di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

4.I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.

5.E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

6.La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

| TIPOLOGIA | RESA UVA T/HA |
|--|---------------|
| ASTI O ASTI SPUMANTE | 10 |
| ASTI O ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale) | 8 |
| MOSCATO D'ASTI | 10 |
| MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA | 6 |

7.Le uve destinate alla produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.

8.La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti".

9.Limitatamente alle tipologie "Asti" e "Moscato d'Asti" in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 12,00 T/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 T/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

10.In caso di annata sfavorevole, ai sensi D.lgs n. 61/2010, la Regione Piemonte fissa una resa

3.I sesti di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

4.I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.

5.E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

6.La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

| TIPOLOGIA | RESA UVA T/HA |
|--|---------------|
| ASTI o ASTI SPUMANTE | 10 |
| ASTI o ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale) | 8 |
| MOSCATO D'ASTI | 10 |
| MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA | 6 |

7.Le uve destinate alla produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.

8.La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti".

9.Limitatamente alle tipologie "Asti" e "Moscato d'Asti" in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 12,00 T/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 T/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

10.In caso di annata sfavorevole, ai sensi D.lgs n. 61/2010, 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, dandone comunicazione immediata all'Organismo di controllo.

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 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di 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.

11.Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 9.

12La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

13.Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente pari al:

| TIPOLOGIA | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.) |
|--|--|
| ASTI o ASTI SPUMANTE | 9,00 |
| ASTI o ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale) | 11,00 |
| MOSCATO D'ASTI | 10,00 |
| MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA | 12,00 |

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino "Moscato d'Asti", con l'esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol..

inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, dandone comunicazione immediata all'Organismo di controllo.

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 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di 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.

11.Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma **8**.

12La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

13.Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente pari al:

| TIPOLOGIA | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.) |
|--|--|
| ASTI o ASTI SPUMANTE | 9,00 |
| ASTI o ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale) | 11,00 |
| MOSCATO D'ASTI | 10,00 |
| MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA | 12,00 |

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino "Moscato d'Asti", con l'esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol..

14.La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

ART . 5
(NORME PER LA VINIFICAZIONE)

1.Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a D.O.C.G. in tutte le tipologie all'art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).

2.E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, "Moscato d'Asti" e "Asti spumante" o "Asti".

Conformante all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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 legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

3.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre

14.La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

ART . 5
(NORME PER LA VINIFICAZIONE)

1.Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a D.O.C.G. in tutte le tipologie all'art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).

2.E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, "Moscato d'Asti" e "Asti spumante" o "Asti".

Conformante all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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 legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

3.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre

la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

4.La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

| TIPOLOGIA | RESA UVA/VINO |
|---|------------------|
| ASTI o ASTI SPUMANTE | 75% |
| ASTI o ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale) | 60% |
| MOSCATO D'ASTI | 75% |
| MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA | 50% |

Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

5.I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 T/Ha in seguito al provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10,00 T/Ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10,00 T/Ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

6.La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

4.La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

| TIPOLOGIA | RESA UVA/VINO |
|---|------------------|
| ASTI o ASTI SPUMANTE | 75% |
| ASTI o ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale) | 60% |
| MOSCATO D'ASTI | 75% |
| MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA | 50% |

Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

5.I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 T/Ha in seguito al provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10,00 T/Ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10,00 T/Ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

6.La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

| | |
|---|---|
| <p>7.La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.</p> <p>8.Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia.</p> <p>9.Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.</p> <p>10.L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale) deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.</p> <p>11.E' vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.</p> <p>12.L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato Bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.</p> <p>13.E' proibita la pratica di arricchimento per la tipologia "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".</p> <p>14.Il vino "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.</p> | <p>7.La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.</p> <p>8.Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia.</p> <p>9.Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.</p> <p>10.L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale) deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.</p> <p>11.E' vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.</p> <p>12.L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato Bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.</p> <p>13.E' proibita la pratica di arricchimento per la tipologia "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".</p> <p>14.Il vino "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.</p> |
|---|---|

15. E' consentito che il vino a DOCG. "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva", rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, entro il 30 luglio successivo alla vendemmia, alla elaborazione della DOCG "Asti Spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. Non è consentita l'operazione inversa ma, qualora le caratteristiche del prodotto (titolo alcolometrico volumico minimo naturale) siano equivalenti a quelle richieste per la DOCG "Moscato d'Asti", di anno in anno la Regione Piemonte può consentire il passaggio su richiesta del Consorzio di Tutela e previo parere delle rappresentanze della filiera. Non è invece consentito il passaggio della tipologia "Moscato d'Asti" verso la tipologia "Asti spumante metodo classico" (metodo tradizionale).

16. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpenici liberi quali il Linalo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1e Diendiolo 2) delle uve e dei mosti destinati a produrre vini di cui all'articolo 1.

ART. 6 (CARATTERISTICHE AL CONSUMO)

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" o "Asti Spumante" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00% al 9,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

15. E' consentito che il vino a DOCG. "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva", rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, entro il 30 luglio successivo alla vendemmia, alla elaborazione della DOCG "Asti Spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. Non è consentita l'operazione inversa ma, qualora le caratteristiche del prodotto (titolo alcolometrico volumico minimo naturale) siano equivalenti a quelle richieste per la DOCG "Moscato d'Asti", di anno in anno la Regione Piemonte può consentire il passaggio su richiesta del Consorzio di Tutela e previo parere delle rappresentanze della filiera. Non è invece consentito il passaggio della tipologia "Moscato d'Asti" verso la tipologia "Asti spumante metodo classico" (metodo tradizionale).

16. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpenici liberi quali il Linalo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1e Diendiolo 2) delle uve e dei mosti destinati a produrre vini di cui all'articolo 1.

ART. 6 (CARATTERISTICHE AL CONSUMO)

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" o "Asti Spumante" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: **caratteristico, equilibrato, da dolce a extra sec.**
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., **con tenore zuccherino non inferiore a 12 g/l e titolo alcolometrico svolto non inferiore a 6 % vol.;**
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
-

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, spiccato, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00% all'8,00% vol.;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino giallo più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol. al 6,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 per g/l;
- 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.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato;
- odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
- sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

5. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

- spuma: fine, persistente;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, spiccato, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00% all'8,00% vol.;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino giallo più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol. al 6,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 per g/l;
- 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.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato;
- odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
- sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

5. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

**ART. 7
(DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE)**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.

2. Per le tipologie "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" è consentito l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti spumante" o "Asti" e "Asti spumante" o "Asti" metodo classico (metodo tradizionale) è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.

4. E' inoltre consentito, nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

5. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

5.Bis. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l'indicazione del produttore/ elaboratore.

Detta indicazione:

-deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;

-deve essere ripetuta unitamente all'indirizzo nell'ambito di altro campo visivo qualora vi figuri l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore per conto del quale avviene la produzione.

Nel caso in cui figuri l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore, il nome e l'indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50% di quelli utilizzati per la scritta della denominazione "Asti". Tale disposizione fa salva l'applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o dell'uso del codice nel caso in cui il nome o l'indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra

**ART. 7
(DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE)**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.

2. Per le tipologie "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" è consentito l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti spumante" o "Asti" e "Asti spumante" o "Asti" metodo classico (metodo tradizionale) è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.

4. E' inoltre consentito, nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

5. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

5.Bis. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l'indicazione del produttore/ elaboratore.

Detta indicazione:

-deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;

-deve essere ripetuta unitamente all'indirizzo nell'ambito di altro campo visivo qualora vi figuri l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore per conto del quale avviene la produzione.

Nel caso in cui figuri l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore, il nome e l'indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50% di quelli utilizzati per la scritta della denominazione "Asti". Tale disposizione fa salva l'applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o dell'uso del codice nel caso in cui il nome o l'indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra

| | |
|---|--|
| <p>DOP o IGP.</p> <p>6.Per tutte le tipologie dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>7 Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.</p> <p>8.Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura "metodo Martinotti".</p> | <p>DOP o IGP.</p> <p>6.Per tutte le tipologie dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>7 Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.</p> <p>8.Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura "metodo Martinotti".</p> <p>9.Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" con tenore zuccherino compreso tra 12 e 50 g/l è obbligatoria l'indicazione in etichetta esclusivamente dei seguenti termini:</p> <ul style="list-style-type: none"> • extra sec se il tenore è compreso fra 12 e 17 g/l; • secco se il tenore è compreso fra 17 e 32 g/l ; • demi sec se il tenore è compreso fra 32 e 50 g/l; • nella designazione e presentazione la dicitura "demi-sec", "secco" e "extra sec" deve essere riportata immediatamente di seguito o in posizione sottostante alla denominazione con le stesse caratteristiche tipografiche e le stesse dimensioni della parola "Asti". |
| <p style="text-align: center;">ART. 8 (CONFEZIONAMENTO)</p> <p>1.I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 19 del DLgs. n. 61/2010.</p> <p>2.Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630; il suddetto limite può diminuire sino a grammi 600 esclusivamente nel caso di utilizzo di bottiglie eco-concepite che utilizzino una percentuale di vetro riciclato non</p> | <p style="text-align: center;">ART. 8 (CONFEZIONAMENTO)</p> <p>1.I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 19 del DLgs. n. 61/2010.</p> <p>2.Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630; il suddetto limite può diminuire sino a grammi 600 esclusivamente nel caso di utilizzo di bottiglie eco-concepite che utilizzino una percentuale di vetro riciclato non</p> |

| | |
|---|---|
| <p>inferiore all'85% del peso totale.</p> <p>3. E' vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none">- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino. <p>I tappi dovranno essere marchiati indelebilmente "Asti" o "Asti Spumante" nella parte esterna alla bottiglia.</p> <p>Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.".</p> <p>4.I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiati indelebilmntne "Moscato d'Asti", aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia.</p> <p>Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia "Albeisa". E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>E' inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:</p> <ul style="list-style-type: none">- tappo corona,- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino. <p>Tutte le tipologie di tappi consentiti dalla vigente normativa devono essere marchiati indelebilmente "Moscato d'Asti".</p> <p>Tuttavia, in deroga a quanto previsto ai precedenti capoversi, limitatamente al confezionamento delle partite della tipologia di vino "Moscato d'Asti" provenienti dalla vendemmia 2014 e precedenti, è consentito per la chiusura delle bottiglie l'utilizzo del tappo a corona in aggiunta al tappo di sughero.".</p> | <p>inferiore all'85% del peso totale.</p> <p>3. E' vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none">- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino. <p>I tappi dovranno essere marchiati indelebilmente "Asti" o "Asti Spumante" nella parte esterna alla bottiglia.</p> <p>Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.".</p> <p>4.I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiati indelebilmntne "Moscato d'Asti", aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia.</p> <p>Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia "Albeisa". E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>E' inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:</p> <ul style="list-style-type: none">- tappo corona,- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino. <p>Tutte le tipologie di tappi consentiti dalla vigente normativa devono essere marchiati indelebilmente "Moscato d'Asti".</p> <p>Tuttavia, in deroga a quanto previsto ai precedenti capoversi, limitatamente al confezionamento delle partite della tipologia di vino "Moscato d'Asti" provenienti dalla vendemmia 2014 e precedenti, è consentito per la chiusura delle bottiglie l'utilizzo del tappo a corona in aggiunta al tappo di sughero.".</p> |
|---|---|

**ART. 9
(LEGAME CON L'AMBIENTE
GEOGRAFICO)**

A) Informazioni sulla zona geografica

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai due vini prodotti sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Gujot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. La perfetta conoscenza del territorio e il costante miglioramento delle tecniche di vinificazione, nate appunto nel cuore della zona di produzione per merito di nomi altisonanti dell'enologia italiana quali Gancia, Martinotti, Mensio, Garino-Canina, Marone, hanno creato un bagaglio tecnico di esperienze difficilmente ripetibile.

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

Come noto il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All'interno della zona di produzione, ripartita su 52 comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivati.

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

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di "selezionare" nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Moscato bianco.

**ART. 9
(LEGAME CON L'AMBIENTE
GEOGRAFICO)**

A) Informazioni sulla zona geografica

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai due vini prodotti sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Gujot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. La perfetta conoscenza del territorio e il costante miglioramento delle tecniche di vinificazione, nate appunto nel cuore della zona di produzione per merito di nomi altisonanti dell'enologia italiana quali Gancia, Martinotti, Mensio, Garino-Canina, Marone, hanno creato un bagaglio tecnico di esperienze difficilmente ripetibile.

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

Come noto il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All'interno della zona di produzione, ripartita su 52 comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivati.

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

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di "selezionare" nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Moscato bianco.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia s.r.l
Sede Legale:
Via Piave 24
00187 Roma –
Tel.+3906-45437975
Mail: info@valoritalia.it

sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 – ISOLA D'ASTI (AT)

La società 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Allegati

SOTTOZONA "CANELLI"

ART.1: Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" è riservata al vino che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

ART.2: Base Ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

ART.3: Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Canelli", comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla cultura della

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia s.r.l
Sede Legale:
Via Piave 24
00187 Roma –
Tel.+3906-45437975
Mail: info@valoritalia.it

sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 – ISOLA D'ASTI (AT)

La società 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Allegati

SOTTOZONA "CANELLI"

ART.1: Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" è riservata al vino che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

ART.2: Base Ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

ART.3: Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Canelli", comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla cultura della

vite nei territori dei Comuni sotto elencati:
Provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida del comune di Loazzolo e **di** Bubbio.

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

ART. 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1.1 Giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa, sono da considerare non idonei i vigneti impiantati su terreni pesanti, profondi o su affioramenti gessoso solfiferi. L'altimetria minima è di 165 m s.l.m.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

1.3. Densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forme di allevamento è quella tradizionale a contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

| Vino | Resa uva t/ha | Titolo alcolometrico vol. nat. min. |
|--------------------------|------------------|--|
| Moscato d'Asti "Canelli" | 9,5 | 11,00% vol. |

vite nei territori dei Comuni sotto elencati:
Provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida del comune di Loazzolo e **di** Bubbio.

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

ART. 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1.1 Giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa, sono da considerare non idonei i vigneti impiantati su terreni pesanti, profondi o su affioramenti gessoso solfiferi. L'altimetria minima è di 165 m s.l.m.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

1.3. Densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forme di allevamento è quella tradizionale a contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

| Vino | Resa uva t/ha | Titolo alcolometrico vol. nat. min. |
|--------------------------|------------------|--|
| Moscato d'Asti "Canelli" | 9,5 | 11,00% vol. |

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

| Vino | Resa uva t/ha | Titolo alcolometrico vol. nat. min. |
|---|---------------|-------------------------------------|
| Moscato d'Asti "Canelli" Menzione "vigna" | 8,5 | 11,50% vol. |

7. La denominazione di origine controllata garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

| | | |
|-----------------|---------------|-----|
| al terzo anno: | Resa uva t/ha | 5,1 |
| al quarto anno: | Resa uva t/ha | 5,9 |
| al quinto anno: | Resa uva t/ha | 6,8 |
| al sesto anno: | Resa uva t/ha | 7,7 |

La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Art 5. Norme per la vinificazione.

1-Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione della sottozona indicata all'articolo 3.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

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

| Vino | Resa uva/vino | produzione max di vino |
|---------------------------|---------------|------------------------|
| Moscato d'Asti« Canelli » | 75% | 71,25 hl/ha |

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 5.

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

| Vino | Resa uva t/ha | Titolo alcolometrico vol. nat. min. |
|---|---------------|-------------------------------------|
| Moscato d'Asti "Canelli" Menzione "vigna" | 8,5 | 11,50% vol. |

7. La denominazione di origine controllata garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

| | | |
|-----------------|---------------|-----|
| al terzo anno: | Resa uva t/ha | 5,1 |
| al quarto anno: | Resa uva t/ha | 5,9 |
| al quinto anno: | Resa uva t/ha | 6,8 |
| al sesto anno: | Resa uva t/ha | 7,7 |

La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Art 5. Norme per la vinificazione.

1-Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione della sottozona indicata all'articolo 3.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

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

| Vino | Resa uva/vino | produzione max di vino |
|---------------------------|---------------|------------------------|
| Moscato d'Asti« Canelli » | 75% | 71,25 hl/ha |

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 5.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre l' 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

ART. 6 Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
- odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato talvolta vivace ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 al 6,50% vol..
- acidità totale: minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

2. 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.

3. E' facoltà del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio di tutela, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 7 Designazione e presentazione

1. Alla denominazioni di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "riserva" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre l' 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

ART. 6 Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
- odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato talvolta vivace ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 al 6,50% vol..
- acidità totale: minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

2. 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.

3. E' facoltà del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio di tutela, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 7 Designazione e presentazione

1. Alla denominazioni di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "riserva" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui

all'art 1 la denominazione di origine controllata e garantita , può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione e i relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;
- coloro che, nella designazione e presentazione intendono accompagnare la Denominazione con la menzione "vigna" abbiano almeno-effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri non superiori al 50% del carattere usato per la Denominazione;
- le bottiglie in cui viene confezionato il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale per la commercializzazione siano di capacità pari o inferiore ai 500 cl. Con esclusione dei 20 cl.

5. Per il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art 1 è obbligatorio l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

ART. 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 deve essere immesso al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 comma 4 del disciplinare dei vini DOCG << Moscato d'Asti >> e << Moscato d'Asti vendemmia tardiva >> Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

SOTTOZONA "SANTA VITTORIA D'ALBA"

ART. 1 (DENOMINAZIONE)

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

all'art 1 la denominazione di origine controllata e garantita , può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione e i relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;
- coloro che, nella designazione e presentazione intendono accompagnare la Denominazione con la menzione "vigna" abbiano almeno effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri non superiori al 50% del carattere usato per la Denominazione;
- le bottiglie in cui viene confezionato il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale per la commercializzazione siano di capacità pari o inferiore ai 500 cl. Con esclusione dei 20 cl.

5. Per il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art 1 è obbligatorio l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

ART. 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 deve essere immesso al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 comma 4 del disciplinare dei vini DOCG << Moscato d'Asti >> e << Moscato d'Asti vendemmia tardiva >> Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

SOTTOZONA "SANTA VITTORIA D'ALBA"

ART. 1 (DENOMINAZIONE)

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

ART. 2 (BASE AMPELOGRAFICA)

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

ART. 3 (ZONA DI PRODUZIONE)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Santa Vittoria d'Alba in provincia di Cuneo.

ART. 4 (NORME PER LA VITICOLTURA)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1.1 Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 12 del D.lgs. n. 61/2010 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2 Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Vitivinicolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forma di allevamento è quella tradizionale a contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso

5. I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti allo Schedario Viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

ART. 2 (BASE AMPELOGRAFICA)

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

ART. 3 (ZONA DI PRODUZIONE)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Santa Vittoria d'Alba in provincia di Cuneo

ART. 4 (NORME PER LA VITICOLTURA)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1.1 Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 12 del D.lgs. n. 61/2010 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2 Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Vitivinicolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forma di allevamento è quella tradizionale a contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso

5. I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti allo Schedario Viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a

| | |
|---|---|
| <p>6.La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" non deve essere superiore a quintali 90, pari ad un massimo di 64,8 ettolitri di vino per ettaro.</p> <p>7.Per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino, con un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.</p> <p>8.A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.</p> <p>9.Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11,00%.</p> <p>10.Le uve destinate alla produzione del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13,00%.</p> <p>11.La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 72% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed al 45% per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non il 77% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed il 50% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva", l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.</p> <p>12.Le uve destinate alla produzione del vino qualificato "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali</p> | <p>Denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" non deve essere superiore a quintali 90, pari ad un massimo di 64,8 ettolitri di vino per ettaro.</p> <p>7.Per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino, con un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.</p> <p>8.A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.</p> <p>9.Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11,00%.</p> <p>10.Le uve destinate alla produzione del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13,00%.</p> <p>11.La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 72% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed al 45% per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non il 77% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed il 50% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva", l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.</p> <p>12.Le uve destinate alla produzione del vino qualificato "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono</p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| <p>idonei.</p> <p>13. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.</p> <p>Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)</p> <p>14. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.</p> <p>15. Il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, calcolati dal 1° Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.</p> <p>16. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> | <p>essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.</p> <p>13. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.</p> <p>Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)</p> <p>14. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.</p> <p>15. Il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, calcolati dal 1° Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.</p> <p>16. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> |
| <p>ART. 5 (NORME PER LA VINIFICAZIONE)</p> <p>1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino con riflessi dorati; - profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale; - sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% al 6,50% vol.; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; <p>2 All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente</p> | <p>ART. 5 (NORME PER LA VINIFICAZIONE)</p> <p>1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino con riflessi dorati; - profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale; - sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% al 6,50% vol.; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; <p>2 All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno</p> |

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**.

3. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato brillante;
- profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
- sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 12,00% vol. svolti;
- acidità totale minima: 4,5g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

4 E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su specifica richiesta del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 6 (DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE)

1. Alle Denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "riserva" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

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**.

3 Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato brillante;
- profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
- sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 12,00% vol. svolti;
- acidità totale minima: 4,5g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

5 E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su specifica richiesta del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 6 (DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE)

1. Alle Denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "riserva" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5.E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6.Sulle bottiglie contenenti i vini "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" e "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" l'indicazione "Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare immediatamente al di sotto della dicitura "Santa Vittoria d'Alba" in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione della sottozona.

ART. 7 (CONFEZIONAMENTO)

1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 comma 4 del disciplinare dei vini a DOCG "Moscato d'Asti" o "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali

SOTTOZONA "STREVI"

ART. 1 - DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Strevi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

ART. 2 – BASE AMPELOGRAFICA

1.La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Strevi" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato Bianco.

ART. 3 – ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Le uve destinate alla produzione "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" devono essere prodotte

5.E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6.Sulle bottiglie contenenti i vini "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" e "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" l'indicazione "Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare immediatamente al di sotto della dicitura "Santa Vittoria d'Alba" in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione della sottozona.

ART. 7 (CONFEZIONAMENTO)

1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 comma 4 del disciplinare dei vini a DOCG "Moscato d'Asti" o "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali

SOTTOZONA "STREVI"

ART. 1 - DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Strevi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

ART. 2 – BASE AMPELOGRAFICA

1.La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Strevi" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato Bianco.

ART. 3 – ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Le uve destinate alla produzione "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" devono essere prodotte nella zona sotto indicata nella Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo e Visone.

nella zona sotto indicata nella Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo e Visone.

ART. 4 NORME PER LA VITICOLTURA E LA VINIFICAZIONE

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1.1. Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo Schedari Viticolo di cui all'articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2 I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3 La forma di allevamento ammessa è quella tradizionale a controspalliera con vegetazione assurgente.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. I nuovi impianti e reimpianti possono essere iscritti allo Schedari Viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro. Nel caso di utilizzo del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo (purché dimostrabile) o di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 la resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata è ridotta a 9 tonnellate, pari a 67,5 ettolitri di vino per ettaro.

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

8. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la

ART. 4 NORME PER LA VITICOLTURA E LA VINIFICAZIONE

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1.1. Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo Schedari Viticolo di cui all'articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2 I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3 La forma di allevamento ammessa è quella tradizionale a controspalliera con vegetazione assurgente.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. I nuovi impianti e reimpianti possono essere iscritti allo Schedari Viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro. Nel caso di utilizzo del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo (purché dimostrabile) o di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 la resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata è ridotta a 9 tonnellate, pari a 67,5 ettolitri di vino per ettaro.

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

8. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11% vol.. Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico

specificazione "Strevi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11% vol.. Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,5% vol..

9. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi".

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la produzione.

10. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

11. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.

12. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi

ART. 5 CARATTERISTICHE AL CONSUMO

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
- odore: caratteristico e fragrante di moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol. al 6,50% vol.;
- acidità totale: minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

2. 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

minimo naturale del 10,5% vol..

9. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi".

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la produzione.

10. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

11. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.

12. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi

ART. 5 CARATTERISTICHE AL CONSUMO

1. Il vino a denominazione di Origine Controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
- odore: caratteristico e fragrante di moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol. al 6,50% vol.;
- acidità totale: minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

2. 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**.

3. È facoltà del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, su specifica richiesta del Consorzio di

alla temperatura di 20 centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a **2,5 bar**.

3.E' facoltà del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, su specifica richiesta del Consorzio di tutela, modificare con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 6 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

1. Alle denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6. Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

tutela, modificare con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 6 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

1. Alle denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva" e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6. Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve

ART. 7 CONFEZIONAMENTO

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8, comma 4, del disciplinare dei vini DOCG "Moscato d'Asti" o "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

Letto e corretto in data 7 settembre 2016

ART. 7 CONFEZIONAMENTO

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8, comma 4, del disciplinare dei vini DOCG "Moscato d'Asti" o "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

Letto e corretto in data 7 settembre 2016

Isola d'Asti, Assemblea Generale Ordinaria dei Consorziati del 5 settembre 2016

| DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ROERO". Decreto 17.09.2010 GU n. 237 del 09.10.2010 + art. 8 /2014 | <u>PROPOSTE DI MODIFICA:</u> |
|--|--|
| <p>Art. 1. Denominazione e vini</p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' 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>vino rosso: «Roero»; «Roero» Riserva;</p> <p>vino bianco: «Roero» Arneis; «Roero» Arneis spumante.</p> | <p>Art. 1. Denominazione e vini</p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' riservata ai vini rossi e bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>vino rosso «Roero»; «Roero» Riserva;</p> <p>vino bianco: Roero o Roero Arneis «Roero» Riserva o Roero Arneis Riserva «Roero spumante o Roero Arneis Spumante.</p> |
| <p>Art. 2. Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione "Roero" senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%. La denominazione "Roero" Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti con la seguente composizione ampelografia: vitigno Arneis: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> | <p>Art. 2. Base ampelografica</p> <p>La denominazione "Roero" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Roero – rosso Vitigno Nebbiolo minimo 95% possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%. Roero - bianco o Roero Arneis: Vitigno Arneis minimo 95% possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> |
| <p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» piu' idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione. Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le provincie di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Monta' d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29). La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.</p> | <p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» piu' idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione. Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le provincie di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Monta' d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29). La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Molli (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).</p> <p>La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.</p> <p>Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.</p> <p>Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).</p> <p>Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini.</p> <p>Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.</p> <p>Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.</p> <p>Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimita' della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in Prossimita' di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto Percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231); indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimita' di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimita' di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.</p> | <p>Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Molli (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).</p> <p>La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.</p> <p>Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.</p> <p>Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).</p> <p>Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini.</p> <p>Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale S.P.10, risale detta provinciale fino ad incontrare la Strada Regionale 29 risale detta strada regionale verso nord fino a incontrare e percorrere i confini comunali di Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale SP 171.</p> <p>Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.</p> <p>Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimita' della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in Prossimita' di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto Percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231); indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimita' di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimita' di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.</p> |
|---|---|

Art. 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 «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità'.

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

- terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 400 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Nel caso della tipologia vino rosso «Roero» e «Roero» riserva con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Nel caso della tipologia vino bianco «Roero» Arneis è consentita la coltivazione dei vigneti anche sui versanti esposti a nord.
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. 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 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale);
- pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Docg «Roero» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico volumico min. naturale |
|--------------|------------------|---|
| Roero | 8 | 12,00 % vol. |
| Roero Arneis | 10 | 10,50 % vol. |

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo devono essere:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico volumico min. naturale |
|--------------|------------------|---|
| Roero | 7,2 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 9 | 11,00 % vol. |

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è

Art. 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 «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità'.

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

- terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Nel caso della tipologia vino rosso con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Nel caso della tipologia vino bianco è consentita la coltivazione dei vigneti anche sui versanti esposti a nord.
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. 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 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali **e comunque atti alla produzione di uve di qualità nelle quantità previste dal disciplinare.**
- pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura. **E' consentita l'irrigazione di soccorso**

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Docg «Roero» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico volumico min. naturale |
|--------------|------------------|---|
| Roero rosso | 8 | 12,00 % vol. |
| Roero bianco | 10 | 10,50 % vol. |

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo devono essere:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico volumico min. naturale |
|--------------|------------------|---|
| Roero rosso | 7,2 | 12,50 % vol. |
| Roero bianco | 9 | 11,00 % vol. |

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» **e le rispettive tipologie «Riserva» (tipologia bianco e rosso)** può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di

inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa e' pari:

al terzo anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 4,3 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 5,4 | 11,00 % vol. |

al quarto anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 5 | 12,50 % vol. |
| Roero Arnesi | 6,3 | 11,00 % vol. |

al quinto anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 5,8 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 7,2 | 11,00 % vol. |

al sesto anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 6,5 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 8,1 | 11,00 % vol. |

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

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

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela o del Consiglio interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

almeno 7 anni. Se l'età del vigneto e' inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa e' pari:

al terzo anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero rosso | 4,3 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 5,4 | 11,00 % vol. |

al quarto anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 5 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 6,3 | 11,00 % vol. |

al quinto anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 5,8 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 7,2 | 11,00 % vol. |

al sesto anno:

| vini | resa uva t/ha | titolo alcolometrico |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| Roero | 6,5 | 12,50 % vol. |
| Roero Arneis | 8,1 | 11,00 % vol. |

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

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

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela o del Consiglio interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio e' in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

- 1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;
- 2) dimostrino la tradizionalita' di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.

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

| Vini | resa uva/vino | produzione max di vino |
|--------------|---------------|------------------------|
| Roero | 70% | 56 hl/ha |
| Roero Arneis | 70% | 70 hl/ha |

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

| vini | durata mesi | di cui min. in legno | decorrenza |
|---------------|-------------|----------------------|---|
| Roero | 20 | 6 | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |
| Roero riserva | 32 | 6 | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio e' in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

- 1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;
- 2) dimostrino la tradizionalita' di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.

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

| Vini | resa uva/vino | produzione max di vino |
|--------------|---------------|------------------------|
| Roero rosso | 70% | 56 hl/ha |
| Roero bianco | 70% | 70 hl/ha |

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora per i vini «Roero» tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

| vini | durata mesi | di cui min. in legno | decorrenza |
|---|-------------|----------------------|---|
| Roero Tipologia bianco con Menzione geografica aggiuntiva | 4 | | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |
| Roero riserva tipologia bianco | 16 | | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |

ROERO DOCG

| <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> | <p>Roero Tipologia rosso 20 6 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</p> <p>Roero riserva tipologia rosso 32 6 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</p> | | | | |
|---|---|------|--|------|------|
| <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> | <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> | | | | |
| <p>=====</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="135 582 446 627">vini</th> <th data-bbox="446 582 790 627">data</th> </tr> </thead> </table> <p>=====</p> | vini | data | <p>=====</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="790 582 1244 627">vini</th> <th data-bbox="1244 582 1455 627">data</th> </tr> </thead> </table> <p>=====</p> | vini | data |
| vini | data | | | | |
| vini | data | | | | |
| <p>Roero 1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</p> <p>Roero riserva 1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve</p> | <p>Roero tipologia bianco con Menzione Geografica Aggiuntiva 1° marzo del primo anno successivo alla raccolta delle uve</p> <p>Roero Riserva tipologia bianco 1° marzo del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</p> <p>Roero tipologia rosso Menzione Geografica Aggiuntiva 1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</p> <p>Roero riserva tipologia rosso 1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve</p> | | | | |
| <p>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.</p> <p>7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.</p> <p>La spumantizzazione dei vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.</p> <p>8. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".</p> <p>Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita</p> | <p>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino «Roero» piu' giovane a vino «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.</p> <p>7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» tipologia bianco puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.</p> <p>La spumantizzazione del vino «Roero» Spumante deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.</p> <p>8. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".</p> <p>Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita</p> | | | | |

| | |
|---|---|
| <p>«Roero» o «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino; odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: elegante e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>4. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.</p> <p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la</p> | <p>«Roero» o «Roero» riserva (tipologia rosso), all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»: titolo alcolometrico volumico minimo naturale 12,50 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» tipologia bianco all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino più o meno intenso odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» tipologia bianco con menzione «vigna»: titolo alcolometrico volumico minimo naturale 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: elegante e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Roero o Roero Riserva (tipologia bianco) all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo paglierino più o meno intenso in alcuni casi tendente al giallo carico; odore: delicato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,00 %; acidita' totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15,5 g/l.</p> <p>5. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati e l'estratto non riduttore.</p> <p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> |
|---|---|

| | |
|--|--|
| <p>denominazione di origine controllata e garantita puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; tale menzione sia scritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei vigneti della denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione dei vini «Roero», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine.</p> | <p>3. Nella designazione dei vini «Roero» la denominazione di origine controllata e garantita puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; tale menzione sia scritta nella «Lista positiva» regionale; che la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento siano effettuate dall'azienda produttrice; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine. Nella designazione del vino Roero bianco la denominazione può essere accompagnata dall'indicazione Arneis in etichetta</p> |
| <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> | <p>4.Nella designazione dei vini «Roero» la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla "menzione geografica aggiuntiva"- secondo i casi previsti dall'articolo 9 del presente disciplinare di produzione- .</p> <p>5. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> |
| <p>Art. 8. Confezionamento</p> | <p>Art. 8. Confezionamento</p> |
| <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, come previsto dal D.m 13 agosto 2012 e corrispondenti ad una delle seguenti capacità: 0,187 L; 0,25 L; 0,375 L; 0,75 L; 0,50L; 1 L; 1,5 L; 3 L; 4,5 L; 5 L; 6 L; 9 L; 12 L; 15 L; 18 L; 27 L; 30L.</p> | <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, come previsto dal D.m 13 agosto 2012 e corrispondenti ad una delle seguenti capacità: 0,187 L; 0,25 L; 0,375 L; 0,75 L; 0,50L; 1 L; 1,5 L; 3 L; 4,5 L; 5 L; 6 L; 9 L; 12 L; 15 L; 18 L; 27 L; 30L.</p> |
| <p>2. E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> | <p>2.E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> |
| <p>3. Per il confezionamento dei vini Docg «Roero» sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria con l'esclusione dei dispositivi tappi a corona e tappi a vite interamente di plastica.</p> | <p>3. Per il confezionamento dei vini Docg «Roero» sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria con l'esclusione dei dispositivi tappi a corona e tappi a vite interamente di plastica.</p> |
| | <p>Art. 9 Menzioni Geografiche Aggiuntive</p> |
| | <p>1. Il disciplinare di produzione della DOCG Roero prevede le seguenti menzioni comunali (elenco) e 135 menzioni geografiche aggiuntive così definite e delimitate: (Elenco particellare allegato).</p> |
| | <p>Menzioni comunali: Baldisserod'Alba, Canale, Castagnito, Corneliano d'Alba, Covone, Guarente, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Roero, Sommariva Perno, Vezza d'Alba.</p> |
| | <p>Menzioni Geografiche Aggiuntive Costabella, Valmezzana, Anime, Ciriagno, Granmadre, Loreto, Madonna dei Cavalli, Mombeltramo, Mombirone, Mompellini, Monpissano, Montorino, Oesio, Patarun, Precetto, Rabini, Renesio, Renesio Incisa, Renesio</p> |

Montorone, Renesio Valbellina, Rivetto, S.S.Trinita', Roncaglia, San Defendente, San Michele, San Vittore, Sant'Anna, Santa Margherita, Sru, Tanone, Volta, Cortine, Croera, San Quirico, Serra, Soarme, Trono, Baroni Incisa, Corchesi, Fontane, Leschera, Rocca Cerreto, San Carlo, San Salvatio, Serra Zanni, Bricco della Quaglia, Cumignano, Reala, Surie, Val di Stefano, Monteforche, Peiroletto, Trinita', Madernassa, Montebello, San Bernardo, Bric Bossola, Bric Valdiana, Bric del Medic, Caialupo, Corso, Lamonta', Morinaldo, Parere, Piloni, Sterletti, Tucci, Valteppe, Muschiavin, Sacargena, San Giacomo, San Rocco, Sicurana, Torre, Anime Nere, Bastia, Bric Nota, Bric Rossino Vadonia, Bricco Braida, Canton Sandri, Ciabot San Giorgio, Gaiuccio, Occhetti, Occhetti Castelletto, Occhetti San Pietro, Occhetti Violi, Prachiosso, San Michele, San Vincenzo, Sanche, Serra Lupini, Casa', La Valle, Malapessina, Roncaglie, Bric Paradiso, Bricco di Piovesi, Buonagiunta, Canorei, Garbiano, Montiglione, Rivera, Sassonio, Bricco delle Passere, Montalbano, Mormore, Sanbod, Vis Pautass, Betlemme, Bric Mortariolo, Bricco Genestreto, Cascinotto, Castellero, Madonna delle Grazie, Sabbione, San Siverio, Varinera, Coste Anforiano, Scorticato, Gorrini, Le Coste, Madonna delle Grazie, Monfriggio, Reina, San Grato, Sant'Antonio, Loghero, Tavolato Colla, Crocetta, Rurey, San Pietro, Torion, Valmaggiore

Art. 10. legame con il territorio

Il Territorio del Roero si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro. I suoli di quest'area derivano dallo smantellamento e dal rimescolamento di strati sovrapposti di diversa provenienza, depositatisi in tempi remoti, sul fondo cristallino di un antico mare interno chiamato, successivamente, Golfo Padano. In linea di massima nei terreni agrari vocati alla viticoltura troveremo una costante presenza di sabbie a cui si sommano percentuali diverse di limonite, argilla, calcare, humus ecc... . Avremo così, alle maggiori quote dei Comuni delle rocche, composti a netta sovrabbondanza di sabbie, connotati sempre da estrema aridità e scioltezza. Il vitigno Nebbiolo si è ben adattato sui versanti più ripidi delle colline, nei terreni più magri e sabbiosi, dove si ottiene un vino fragrante e profumato, elegante e generoso di sensazioni a partire da un bel colore invitante rosso rubino intenso. Su queste colline, fin dal 1400 viene un vitigno a bacca bianca: l'Arneis. L'origine del nome pare da attribuirsi a una simpatica idea: quella di accomunare il carattere di questo vino bianco al termine dialettale usato per descrivere una persona dal carattere scontroso, poco affidabile, irascibile. Altre fonti, invece, lo riconducono al termine renexij, con cui nel XV secolo si indicava il vitigno Arneis, dal nome del bric Renesio posto alle spalle del paese di Canale. Grazie alle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da marne, l'Arneis acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola. Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

ART.11 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 de

ROERO DOCG

| | |
|--|---|
| | <p>Il 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> |
|--|---|

DISCIPLINARE

| | |
|---|---|
| D.M. del 09.07.14 | PROPOSTA DI MODIFICA luglio 2016 |
| DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" o "ACQUI" | DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" o "ACQUI" |
| Disciplinare di produzione | Disciplinare di produzione |
| Art. 1 – Denominazione e vini | Art. 1 – Denominazione e vini |
| [1] La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito. | [1] La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito. |
| Art. 2 – Base Ampelografica | Art. 2 – Base Ampelografica |
| [1] I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle loro diverse tipologie, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. | [1] I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle loro diverse tipologie, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti di vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. |
| Art. 3 – Zona di produzione delle uve | Art. 3 – Zona di produzione delle uve |
| [1] Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'Art. 1 devono essere prodotte | [1] Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'Art. 1 devono essere prodotte |

| | |
|---|---|
| <p>nella zona di produzione appresso indicata:</p> <p>Provincia di Asti:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;</p> <p>Provincia di Alessandria:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.</p> | <p>nella zona di produzione appresso indicata:</p> <p>Provincia di Asti:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;</p> <p>Provincia di Alessandria:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.</p> |
| <p>Art. 4 - Norme per la viticoltura</p> | <p>Art. 4 – Norme per la viticoltura</p> |
| <p>[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all'Art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.</p> | <p>[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all'Art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.</p> |

[2] I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.

[3] Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.

[4] E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

[5] Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione del vino "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Vini | Resa uve Kg./ha. | Titolo alcolometrico Vol.min. naturale |
|--|------------------|--|
| "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" | 8.000 | 10% vol. |
| "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE | 8.000 | 10% vol. |

[2] I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.

[3] Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.

[4] E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

[5] Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione del vino "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Vini | Resa uve Kg./ha. | Titolo alcolometrico Vol.min. naturale |
|--|------------------|--|
| "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" | 8.000 | 10% vol. |
| "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE | 8.000 | 10% vol. |

| | | | | | |
|---|-------|---|--|-------|---|
| Brachetto d'Acqui" "Acqui" PASSITO | 8.000 | 12% Vol. Prima dell'appassimento 15,5 % Vol. Dopo l'appassimento | Brachetto d'Acqui" "Acqui" PASSITO | 8.000 | 12% Vol. Prima dell'appassimento 15,5 % Vol. Dopo l'appassimento |
| <p>[6] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'Art.3.</p> <p>[7] I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>[8] Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la</p> | | | <p>[6] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'Art.3.</p> <p>[7] I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>[8] Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione</p> | | |

produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

[9] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 9,6 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo Art. 5.

[10] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al successivo Art. 5.

[11] Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano

globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

[9] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 9,6 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo Art. 5.

[10] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al Art. 5.

[11] Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può fissare i

| | |
|--|--|
| <p>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 8.</p> <p>[12] La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.</p> | <p>limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano 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 8.</p> <p>[12] La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.</p> |
| <p align="center">Art. 5 – Norme per la vinificazione</p> | <p align="center">Art. 5 – Norme per la vinificazione</p> |
| <p>[1] Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'Art.1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente Art.3.</p> <p>[2] Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[3] La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:</p> | <p>[1] Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'Art.1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente Art.3.</p> <p>[2] Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[3] La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:</p> |

| Vini | Resa uva/vino | Produzione Max di vino It. |
|---------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Brachetto d'Acqui o Acqui | 70% | 5.600 |
| Brachetto d'Acqui o Acqui SPUMANTE | 70% | 5.600 |
| Brachetto d'Acqui o Acqui PASSITO | 45% | 3.600 |

[4] Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.

[5] I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 t/ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/ai provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente Articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

| Vini | Resa uva/vino | Produzione Max di vino It. |
|---------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Brachetto d'Acqui o Acqui | 70% | 5.600 |
| Brachetto d'Acqui o Acqui SPUMANTE | 70% | 5.600 |
| Brachetto d'Acqui o Acqui PASSITO | 45% | 3.600 |

[4] Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.

[5] I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 t/ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/ai provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente Articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

[6] La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita , alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

[7] Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

[8] L'eventuale aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", in tutte le tipologie, deve essere ottenuto alle condizioni stabilite dalle normative

[6] La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita , alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

[7] Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

[8] L'eventuale aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", in tutte le tipologie, deve essere ottenuto alle

| | |
|---|--|
| <p>comunitarie e nazionali.</p> <p>[9] Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti e/o mosti parzialmente fermentati, e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.</p> <p>[9.1] Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.</p> <p>[10] L'appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a docg "Brachetto d'Acqui o "Acqui" Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e l'appassimento.</p> <p>[11] Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante e del passito, e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[12] E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.</p> | <p>condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.</p> <p>[9] Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti e/o mosti parzialmente fermentati, e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.</p> <p>[9.1] Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.</p> <p>[10] L'appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a docg "Brachetto d'Acqui o "Acqui" Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e l'appassimento.</p> <p>[11] Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante e del passito, e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[12] E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.</p> |
|---|--|

| | |
|---|--|
| <p>[13] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p> | <p>[13] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p> |
| <p>Art. 6 – Caratteristiche al consumo</p> | <p>Art. 6 – Caratteristiche al consumo</p> |
| <p>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in alcol svolto;</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 18 g/l;</p> <p>Acidità totale minima: 5 g/l.</p> <p>Il vino a denominazione di origine</p> | <p>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" (versione cosiddetta "Tappo raso")</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;</p> <p>Odore: Aromatico , molto delicato , talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;</p> <p>Sapore: delicato, caratteristico, da secco a dolce.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in</p> |

controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta, 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 2.0 bar.

"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante

Spuma: fine, persistente;

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;

Odore: aroma muschiato molto delicato;

Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6,0 % in alcol svolto;

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Acidità totale minima: 5 g/l.

alcol svolto;

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Acidità totale minima: 5 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta, 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.**

"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante

Spuma: fine, persistente;

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato **o rosè**

Odore: Aromatico , molto delicato , talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

Sapore: delicato, caratteristico da extra brut al dolce,

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6,0 % in alcol svolto;

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Acidità totale minima: 5 g/l.

| | |
|---|---|
| <p>“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno il 11% in alcol svolto;</p> <p>Zuccheri riduttori: minimo 50 g/l</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;</p> <p>Acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>[2] E’ 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, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.</p> | <p>“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno il 11% in alcol svolto;</p> <p>Zuccheri riduttori: minimo 50 g/l</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;</p> <p>Acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>[2] E’ 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, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.</p> |
| <p>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione</p> | <p>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione</p> |
| <p>[1] Alla denominazione di origine</p> | <p>[1] Alla denominazione di origine</p> |

controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

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

[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

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

[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

[4] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" (sia spumante che "Tappo Raso") è obbligatoria l'indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; Ad esclusione della tipologia DOLCE, tali termini devono essere riportati con caratteri aventi l'altezza minima di 3 mm.

[5] Nella tipologia spumante con contenuto zuccherino compreso tra zero e 49,90 gr. Lt. e' obbligatorio utilizzare in etichetta solo la denominazione "**ACQUI**" e **NON** "Brachetto d'Acqui."

| | |
|---|---|
| | <p>La parola "Brachetto" potrà essere utilizzata solamente nel testo descrittivo con una altezza massima di 3mm.</p> <p>[5.1] Nella tipologia cosiddetta "tappo raso" (ossia la versione NON spumante) con contenuto zuccherino compreso tra zero e 44,90 gr. Lt. e' obbligatorio utilizzare in etichetta solo la denominazione "ACQUI" e NON "Brachetto d'Acqui.". La parola "Brachetto" potrà essere utilizzata solamente nel testo descrittivo con una altezza massima di 3mm.</p> |
| Art. 8 – Confezionamento | Art. 8 – Confezionamento |
| <p>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.</p> <p>E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo a corona; - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico; - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino. <p>Inoltre, è vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>[2] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al</p> | <p>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.</p> <p>E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo a corona; - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico; - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino. <p>Inoltre, è vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>[2] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al</p> |

consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: litri 0,187 - 0,200 - 0,375 - 0,750 - 1,500 – 3,000; 4,500 e 6,000.

[3] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella **tipologia spumante**, deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia. E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: litri 0,187 - 0,200 - 0,375 - 0,750 - 1,500 – 3,000; 4,500 e 6,000.

[3] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella **tipologia spumante**, deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia. E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "VALSUSA"**

Approvato con DM 31.10.1997 GU 265 –
13.1.1997
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
"Valsusa" e' riservata al vino rosso, anche nella
tipologia "novello", che risponde alle condizioni
stabilite dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata
"Valsusa" e' riservata al vino rosso ottenuto da
uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito
aziendale la seguente composizione
ampelografica:

Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese da
soli o congiuntamente: minimo 60%; altri vitigni
a bacca rossa, non aromatici, , da soli o
congiuntamente, per il restante 40% 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.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "VALSUSA"**

MODIFICATO

Approvato con DM 31.10.1997 GU 265 –
13.1.1997
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
"Valsusa" e' riservata ai vini che rispondono alle
condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente
disciplinare di produzione, per le seguenti
tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

"Valsusa" rosso

"Valsusa" Avanà

"Valsusa" Becuet

"Valsusa" Baratuciat

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. La denominazione di origine controllata
"Valsusa" e' riservata al vino rosso ottenuto da
uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito
aziendale la seguente composizione
ampelografica:

Avanà, Barbera, **Becuet**, Dolcetto e Neretta
cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%;
altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli
o congiuntamente, per il restante 40% 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.

2. La denominazione "Valsusa" è inoltre
riservata al vino bianco ottenuto da uve
provenienti da vigneti aventi in ambito

l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione di origine controllata "Valsusa", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Torino: Almese; Borgone di Susa; Bruzolo; Bussoleno; Caprie; Chianocco; Chiomonte; Condove; Exilles; Giaglione; Gravere; Mattie; Meana di Susa; Mompantero; Rubiana; San Didero; San Giorio di Susa; Susa; Villarfocchiardo.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave. Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggiati. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli normalmente 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 ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino di cui all'articolo 1 ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valsusa" 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.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo delle comunita' montane, Alta

aziendale la seguente composizione ampelografica: Baratuciat per almeno 85%, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione in regione Piemonte.

3. La denominazione di origine controllata "Valsusa" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione:

Avanà: per almeno 85% Avanà, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione in regione Piemonte.

Becuet: per almeno 85% Becuet, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione in regione Piemonte.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione di origine controllata "Valsusa", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Torino: Almese; Borgone di Susa; Bruzolo; Bussoleno; Caprie; Chianocco; Chiomonte; Condove; Exilles; Giaglione; Gravere; Mattie; Meana di Susa; Mompantero; Rubiana; San Didero; San Giorio di Susa; Susa; Villarfocchiardo.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave. Sono esclusi i terreni

Valle di Susa (Torino) e Bassa Valle di Susa e Val Cenischia (Torino).

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

La resa massima dell'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.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Valsusa" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valsusa" rosso: colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati; odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate; sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno; titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

"Valsusa" rosso novello: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate; sapore: armonico, acidulo, moderatamente tannico, titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica I vini con denominazione Valsusa DOC si producono in numerosi comuni della provincia di Torino, tutti

umidi o non sufficientemente soleggiati. I sestri di 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 ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino di cui all'articolo 1 ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| | Rese t/ha | Titolo alcolometrico volumico minimo nat (% vol.) |
|-------------------------|--------------|---|
| "Valsusa" rosso | 9 | 9.5 |
| "Valsusa" Avanà | 7 | 9.5 |
| "Valsusa" Becuet | 7 | 9.5 |
| "Valsusa" Baratuciat | 7 | 9.5 |

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valsusa" 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.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della Valle di Susa e della Val Cenischia.

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

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi

parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa. La viticoltura della Valsusa affonda le proprie radici nella storia, già in epoca pre-romana si hanno testimonianze di popoli, che insediati sul territorio coltivavano la vite, così come testimonia il sito archeologico della "Maddalena". Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all'anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabilissime dall'altopiano al terrazzamento.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico Il Valsusa DOC è un vino rosso ottenuto, in gran parte, da varietà autoctone piemontesi, come Avana', Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese. Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna, vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità. Si presenta alla degustazione con un bel colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati, profumo vinoso, caratteristico ed intenso, con evidenti note fruttate e sapore asciutto ed armonico, con tannini leggeri sostenuti da una moderata acidità e talvolta con lieve sentore di legno, dovuto all'eventuale invecchiamento.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). Per la comunità Chiomontina e Giaglione la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali, con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità di coltivazione eroica della vite per queste zone dove non è possibile applicare la meccanizzazione né per la

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.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Valsusa" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valsusa" rosso: colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati; odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate; sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno; titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

"Valsusa Avanà": colore rosso rubino poco intenso talvolta con riflessi aranciati; odore caratterizzato da note fruttate e vegetali; sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico; titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

"Valsusa Becuet" colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; odore intenso, caratterizzato da note fruttate talvolta con sentori di legno; sapore: asciutto, armonico, acidulo, tannico, titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

"Valsusa" Baratuciat colore giallo paglierino più o meno intenso con talvolta riflessi verdognoli; profumo intenso con note floreali e fruttate; sapore: armonico sapido, acidulo; titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alle denominazione di origine controllata

coltivazione ne per la raccolta. Una viticoltura di tradizione che per motivi geologici non potrà essere variata nel tempo.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Torino -Via Carlo Alberto, 16 -10123 Torino. La Camera di Commercio di Torino 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).

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

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

I vini con denominazione Valsusa DOC si producono in numerosi comuni della provincia di Torino, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa. La viticoltura della Valsusa affonda le proprie radici nella storia, già in epoca pre-romana si hanno testimonianze di popoli, che insediati sul territorio coltivavano la vite, così come testimonia il sito archeologico della "Maddalena". Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all'anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabilissime dall'altopiano al terrazzamento.

Il Valsusa DOC è un vino rosso e/o bianco ottenuto, in gran parte, da varietà autoctone piemontesi, come Avana', Barbera, **Becuet**, Dolcetto, Neretta Cuneese e **Baratuciat**. Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna.

I vini rossi si presentano alla degustazione con un bel colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati, profumo vinoso, caratteristico ed intenso, con evidenti note fruttate e sapore asciutto ed armonico, con tannini leggeri sostenuti da una moderata acidità e talvolta con lieve sentore di legno, dovuto all'eventuale invecchiamento.

Il bianco, ottenuto dalle uve Baratuciat, si caratterizza per l'equilibrata acidità che lo rende adatto sia alla vinificazione come fermo che

come spumante. Il prodotto finale ha una buona sapidità con tipica profumazione floreale.

Per la comunità Chiomontina e Giaglione e la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali, con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità di coltivazione eroica della vite per queste zone dove non è possibile applicare la meccanizzazione né per la coltivazione né per la raccolta. Una viticoltura di tradizione che per motivi geologici non potrà essere variata nel tempo.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Torino - Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino. La Camera di Commercio di Torino 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).