

REGIONE PIEMONTE BU41S2 08/10/2020

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore Produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Freisa d'Asti

Allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“FREISA D’ASTI”**

Approvazione con DPR 01.09.1972 GU 311 -
30.11.1972
Modificato con DM 28.02.1995 GU 62 - 15.03.1995
Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 –
20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito
ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) 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

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine controllata “Freisa
d’Asti” è riservata al vino rosso che risponde alle
condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente
disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
“Freisa d’Asti”
“Freisa d’Asti” superiore
“Freisa d’Asti” spumante
“Freisa d’Asti” frizzante.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata “Freisa
d’Asti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti
dai vigneti composti dal vitigno Freisa.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di
produzione comprendente il territorio collinare della
provincia di Asti, esclusi pertanto i territori comunali
di Cellarengo d’Asti e di Villanova d’Asti.

PROPOSTA DI MODIFICA

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA “FREISA D’ASTI”**

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Freisa
d’Asti” è riservata ai vini che rispondono alle
condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente
disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie o
menzioni:
- “Freisa d’Asti”;
- “Freisa d’Asti” superiore;
- “Freisa d’Asti” spumante;
- “Freisa d’Asti” frizzante.

Articolo 2

Base Ampelografica

La denominazione di origine controllata “Freisa
d’Asti” è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti
aventi la seguente composizione varietale: vitigno
Freisa per almeno il 90%; possono concorrere, per un
massimo del 10% altri vitigni a bacca nera, non
aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione
Piemonte.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di
produzione comprendente il territorio collinare della
provincia di Asti, esclusi i territori comunali di

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino “Freisa d’Asti” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti e i cui terreni siano di natura argilloso-calcareo e argilloso-sabbiosa.

I sestri di impianto, le forme di allevamento o i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata destinata alla produzione vinificazione del vino di cui all’articolo 1 non dovrà superare le 8 tonnellate per ettaro.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Freisa d’Asti” devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino “Freisa d’Asti” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50 % vol. e al vino “Freisa d’Asti” superiore un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono venire effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nell’articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

La denominazione di origine controllata “Freisa d’Asti” può essere utilizzata per designare i vini “spumante naturale” e “frizzante naturale” ottenuti mediante rifermentazione dello zucchero naturale residuo nel vino amabile o dolce, conservato secondo pratiche enologiche di filtrazione

Cellarengo d’Asti e di Villanova d’Asti.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione **dei vini di cui all’art.1** devono essere quelle tradizionali della zona **di produzione** 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 di natura argilloso-calcareo e argilloso sabbiosa e nelle loro combinazioni;

-giacitura: esclusivamente collinare;

-esposizione: adatta ad assicurare un’idonea maturazione delle uve;

-densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.500;

-forme di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare in negativo la qualità delle uve;

è vietata ogni pratica di forzatura;

è consentita l’irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata **di cui all’art.1** devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	Resa uva per tonnellate per ettaro	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
“Freisa d’Asti”	8	<u>11 % vol.</u>
“Freisa d’Asti” frizzante.	8	<u>11 % vol.</u>
“Freisa d’Asti” superiore	8	<u>12 % vol.</u>
“Freisa d’Asti” spumante	8	10,5 % vol.

Nelle annate **particolarmente abbondanti**, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Freisa d’Asti” 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

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento

ripetuta e/o refrigerazione.

Il vino "Freisa d'Asti", qualora venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia, può portare in etichetta la specificazione aggiuntiva di "superiore".

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Freisa d'Asti"

colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone. Nel tipo secco e con breve invecchiamento, delicatamente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

"Freisa d'Asti" superiore

colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone. Nel tipo secco e con breve invecchiamento, delicatamente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

"Freisa d'Asti" spumante

spuma: fine, persistente
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: da extra dry ad abboccato, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

devono venire effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il valore della percentuale sopraindicata, 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 tutta la partita.

3. Il vino "Freisa d'Asti" nella tipologia Superiore, deve essere invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia e per un periodo non inferiore a 6 mesi in recipienti di legno.

4. La produzione dei vini spumanti e frizzanti di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Freisa d'Asti"

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, vellutato, armonico, talvolta vivace, talvolta tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con menzione "vigna" 12% vol;
acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

"Freisa d'Asti" superiore

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: secco, vellutato, armonico; talvolta tannico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con menzione "vigna" 12,5% vol.
acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

"Freisa d'Asti" spumante

spuma: fine, persistente;

“Freisa d’Asti” frizzante

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro;

odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;

sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare detti limiti minimi per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione.

Alla denominazione di cui all’articolo 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino “Freisa d’Asti” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve con l’esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.

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.

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l’area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino.

Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l’area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.

La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, sino al rosato;

odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;

sapore: **da extra brut a dolce**, fresco, fruttato con sottofondo assai gradevole di lampone.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; **con menzione “vigna” 12% vol.;**

acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

“Freisa d’Asti” frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: **da secco** ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: **11,50% vol.;** **con menzione “vigna” 12% vol.;**

acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

Articolo 7

Designazione e presentazione.

1) **Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata** di cui all’art.1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “vecchio” e similari.

2) **Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all’art.1** è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore.

3) Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata “Freisa d’Asti” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve con l’esclusione delle tipologie Spumante **non millesimato** e Frizzante.

4) **La menzione Vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.**

5) **Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è consentito l’uso delle unità geografiche più ampie “Piemonte” e “Monferrato”, ai sensi dell’art. 29 comma 6 della Legge 238/2016.**

robusta. Vinificato in purezza, è tradizionale sia la versione vivace, frizzante e spumante, secca oppure amabile, che quella ferma.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

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

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24
Roma – sede operativa per l'attività regolamentata
P.zza Roma 10 - Asti.

Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010

(Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

Articolo 8

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla vigente normativa, relativamente al tipo di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, ad esclusione del PET, e alle capacità non inferiori a 18,7 cl. con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Sistemi di chiusura: per tutte le tipologie previste all'art. 1 sono ammessi tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla vigente normativa ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino.

Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.

La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Vinificato in purezza, è tradizionale sia la versione vivace, frizzante e spumante, secca oppure amabile che quella ferma.

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

Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

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

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l **Via Venti Settembre, 98g** - 00185 Roma (RM) - 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 **64 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30-10-2018).**