

# FREISA DI CHIERI

Decreto del presidente della Repubblica del 20 settembre 1973

## Denominazione di origine controllata del vino "Freisa di Chieri"

### Articolo 1.

La denominazione di origine controllata "Freisa di Chieri" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Articolo 2.

Il vino "Freisa di Chieri" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Freisa.

### Articolo 3.

Il vino "Freisa di Chieri" deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Freisa prodotto esclusivamente nel territorio dei comuni di: Chieri, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Pavarolo, Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Mombello Torinese, Andezeno, Arignano, Moriondo Torinese, Marentino e Riva presso Chieri.

### Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Freisa di Chieri" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti collinari, in buona esposizione, in terreni preferibilmente di medio impasto calcareo-argillosi, con esclusione di quelli di fondovalle, pianeggianti o tendenzialmente umidi. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non dovrà superare gli 80 q.li. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

## PROPOSTA DI MODIFICA

### Art.1. Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Freisa Di Chieri" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, **per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:**  
**"Freisa di Chieri" Secco**  
**"Freisa di Chieri" Superiore**  
**"Freisa di Chieri" Dolce**  
**"Freisa di Chieri" Frizzante**  
**"Freisa di Chieri" Spumante**

### Art. 2. Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Freisa: **dall'90 al 100%;**  
**altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: da 0 a 10%.**

### Art.3. Zona di produzione delle uve

1. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare **dei seguenti comuni in Provincia di Torino:**  
Chieri, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Pavarolo, Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Mombello Torinese, Andezeno, Arignano, Moriondo Torinese, Marentino e Riva presso Chieri,  
**Comune di Torino limitatamente alla Regione San Luca, Regione Eremo, Regione Santa Margherita, Parco di Villa Genero, Regione Villa della Regina.**

### Art. 4 – Norme per la viticoltura

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

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

- **terreni: terreni argillosi – limosi – sabbiosi– calcarei e loro eventuali combinazioni;**
- **giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;**
- **altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m.**
- **esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;**
- **densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.500;**
- **forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale e/o altre forme comunque atte a non**

modificare in negativo la qualità delle uve);  
- pratiche di forzatura: è 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 Denominazione di Origine Controllata di cui all'art.1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	produzione uva Kg/ha	Tit. Alcolom. vol.min.natur.
"Freisa di Chieri" Secco	8000	10,50
"Freisa di Chieri" Superiore	8000	11,50
"Freisa di Chieri" Dolce	8000	10,50
"Freisa di Chieri" Frizzante	8000	10,50
"Freisa di Chieri" Spumante	8000	10,50

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri", "Freisa di Chieri" Superiore, con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 7000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", occorre che il vigneto in questione abbia un'età di impianto di almeno 7 anni.

Qualora l'età del vigneto sia inferiore la produzione di uva per ettaro ammessa è pari a :

vini	anno	resa uva Kg /ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Freisa di Chieri	terzo	4200	12,50
	quarto	4900	12,50
	quinto	5600	12,50
	sesto	6300	12,50
	Settimo	7000	12,50
Freisa di Chieri Superiore	terzo	4200	12,50
	quarto	4900	12,50
	quinto	5600	12,50
	sesto	6300	12,50
	Settimo	7000	12,50

Nelle annate con produzione abbondante i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art 1 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 con produzione scarsa, se 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 prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella massima di cui al comma 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare tale data e la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, 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 limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

#### Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere 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 Torino, Asti e Cuneo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabile a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Freisa di Chieri" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 10,5.

Sono consentite eventuali correzioni con mosti, anche parzialmente concentrati, ottenuti con uve dei vitigno Freisa prodotte nella zona delimitata nel precedente articolo 3, anche i vigneti non iscritti all'albo previsto dall'articolo 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, purché l'aumento di volume corrisponda, come massimo, al 15% calcolato come mosto non concentrato.

#### Art. 5 – Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini di cui all'art.1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Torino, Asti, Cuneo.

2. L'imbottigliamento dei vini di cui all'art.1 deve essere effettuato all'interno della Regione Piemonte.

In deroga, la Regione Piemonte, su proposta Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può consentire l'imbottigliamento del vino suddetto anche al di fuori della zona sopra indicata ove si tratti di attività consolidata e/o esista un impegno pluriennale di ritiro del prodotto. Tale deroga deve essere comunicata agli Enti competenti per territorio.

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

vini	resa uva/vino	produzione max di vino (litri/ettaro)
Freisa di Chieri Secco	70%	5600
Freisa di Chieri Superiore	70%	5600
Freisa di Chieri Dolce	70%	5600
Freisa di Chieri Frizzante	70%	5600
Freisa di Chieri Spumante	70%	5600

La resa massima dell'uva in vino finito per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri", "Freisa di Chieri" Superiore, con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo non dovrà essere superiore al 70%, rispettivamente per ciascun anno di produzione corrispondente a  
2940 litri di vino al 3° anno  
3430 litri di vino al 4° anno  
3920 litri di vino al 5° anno  
4410 litri di vino al 6° anno  
4900 litri di vino dal 7°anno di produzione del vigneto.

Qualora tale resa superi le percentuali sopra indicate, 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.

4. Nella vinificazione e invecchiamento sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

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

Tipologia	durata	decorrenza
"Freisa di Chieri" Superiore	min.12 mesi	1° novembre anno raccolta delle uve

E' ammesso l'invecchiamento in legno di minimo 6 mesi.  
E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

6. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata:

Tipologia	Data
"Freisa di Chieri" Superiore	1° novembre (anno successivo alla vendemmia)

7. Nell'ambito della stessa tipologia, specificazione aggiuntiva o menzione è consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di "Freisa di Chieri" più giovane a "Freisa di Chieri" più vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.

8. I vini di cui all'art.1 possono essere classificati con la denominazione di origine controllata "Collina Torinese Rosso" purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

#### Art. 6 – Caratteristiche al consumo

1. I vini Freisa di Chieri all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### Freisa di Chieri Secco

**Colore:** rosso rubino con tendenza a leggero granato quando il vino invecchia;

**profumo:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;

**sapore:** asciutto, talvolta vivace leggermente acidulo, che con l'invecchiamento diventa più armonico e delicato; può presentare eventuali sentori di legno qualora affinato in botte;

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol., per il Freisa di Chieri con indicazione di "vigna" 12,50%vol;

**acidità totale minima:** 4,5 g/l in acido tartarico;

**estratto non riduttore minimo:** 19 g/l;

##### Freisa di Chieri Superiore

**Colore:** rosso granato o cerasuolo con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;

**profumo:** caratteristico delicato eventualmente con note di lampone e viola;

**sapore:** secco, con breve invecchiamento, delicatamente morbido ed eventuali sentori di legno;

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol., per il Freisa di Chieri con indicazione di "vigna" 12,50%vol;

**acidità totale minima:** 4,5 g/l in acido tartarico;

**estratto non riduttore minimo:** 21 g/l;

##### Freisa di Chieri Dolce

**Colore:** da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro talvolta con lievi riflessi violacei;

**profumo:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;

**sapore:** amabile, fresco talora vivace;

**aroma:** gradevole di lampone;

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol. di cui almeno 7,00% vol. svolti;

**acidità totale minima:** 4,5 g/l in acido tartarico;

**estratto non riduttore minimo:** 19 g/l;

#### Articolo 6.

Il vino "Freisa di Chieri" può essere preparato nel tipo secco o nel tipo amabile; all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### Freisa secco:

- colore: rosso rubino non troppo intenso;
- odore: fine che ricorda quello del lampone e della viola;
- sapore: asciutto, acidulo che con l'invecchiamento diventa più delicato;
- gradazione alcolica complessiva minima: 11 gradi;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille

##### Freisa amabile:

- colore: rosso rubino non troppo intenso;
- odore: delicato che ricorda lontanamente il lampone;
- sapore: amabile, aromatico;
- gradazione alcolica complessiva minima: 7 gradi di alcol svolto; complessivo 11;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### **Freisa di Chieri Frizzante**

**Colore:** da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro;  
**spuma:** fine, ottenuta mediante rifermentazione degli zuccheri naturali residuati nel vino amabile odolce, conservato secondo le pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione;  
**profumo:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;  
**sapore:** armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l in acido tartarico;  
**estratto non riduttore minimo:** 19 g/l;

#### **Freisa di Chieri Spumante**

**Colore:** da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro;  
**spuma:** fine, persistente;  
**profumo:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;  
**sapore:** armonico, elegante con sottofondo gradevole di lampone;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol. di cui svolto compreso tra 6,00%vol e 8,00%vol;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l in acido tartarico;  
**estratto non riduttore minimo:** 19 g/l;

2. E' in facoltà del **Ministero delle Politiche Agricole**, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto secco.

#### **Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è 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.

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

2. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo, purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- tale menzione sia stata iscritta nell'apposita "lista positiva" istituita presso l'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;
- la vinificazione e le successive lavorazioni siano 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 toponimo sia riportata in caratteri di dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata "Freisa di Chieri".

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri" con le specificazioni aggiuntive "Superiore", e "Vigna" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Art. 8 – Confezionamento**

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti

#### **Articolo 7.**

Il vino "Freisa di Chieri" ottenuto da uve che abbiano una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5, qualora venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia, può portare in etichetta la specificazione aggiuntiva "superiore".

#### **Articolo 8.**

La denominazione di origine controllata "Freisa di Chieri" può essere *utilizzata* per designare i vini "spumante" e "frizzante" ottenuti mediante rifermentazione degli zuccheri naturali residuati nel vino amabile o dolce, conservato

secondo le pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione.  
La preparazione dei vini di cui al precedente comma deve avvenire entro il territorio indicato per le operazioni di vinificazione all'articolo 5 del precedente disciplinare.

#### **Articolo 9.**

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 di Chieri" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile.

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

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie 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.

#### **Articolo 10.**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Freisa di Chieri" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.

normative, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

**2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.**

**3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore ai 500cl.**

#### **Art. 9 – Sanzioni**

Chiunque, produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo **prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art.1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine e quelli previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30, e 31 della legge n. 164/92.**

**Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle d.o.c. Freisa di Chieri e Collina Torinese**