

REGIONE PIEMONTE BU26 29/06/2017

Direzione Agricoltura

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC MONFERRATO.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C. Monferrato. (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 igr dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010.).

Allegato

MONFERRATO d.o.c.

<i>e</i> DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONFERRATO"	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONFERRATO"
<p>Approvato con D.M. 22.11.1994 (GU 282 – 02.12.1994) Modificato con D.M. 02.04.1996 (GU 85 - 11.04.1996) Modificato con D.M. 23.08.2001 (GU 209 – 08.09.2001) Modificato con D.M. 30.11.2011 (GU 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 (concernente correzione dei disciplinari) 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</p>	
<u>Articolo 1 - Denominazione</u>	<u>Articolo 1 – Denominazione e vini</u>
<p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p>
	<p>Vini bianchi: "Monferrato" bianco; "Monferrato" Casalese Cortese</p>
	<p>Vini rosati: "Monferrato" Chiaretto o Ciaret</p>
	<p>Vini rossi: "Monferrato" rosso, anche Novello; "Monferrato" Dolcetto, anche Novello; "Monferrato" Freisa, anche Novello ; "Monferrato" Nebbiolo</p>
<u>Articolo 2 – Base Ampelografica</u>	<u>Articolo 2 – Base Ampelografica</u>
<p>La denominazione "Monferrato" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte 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.</p>	<p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per nella regione Piemonte 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.</p>
<p>La denominazione "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:</p>	<p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:</p>
<p>Chiaretto o Ciaret : Barbera e/o Bonarda N.e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno</p>	<p>Chiaretto o Ciaret : Barbera e/o Bonarda N. e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o</p>

MONFERRATO d.o.c.

<p>l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>Dolcetto: vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>Freisa: vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte</p> <p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese e' riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.</p> <p><u>Articolo 3 - Zona di produzione delle uve</u></p> <p>La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine</p>	<p>congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per per nella regione Piemonte;</p> <p>Dolcetto: vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per per nella regione Piemonte;</p> <p>Freisa: vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per per nella regione Piemonte</p> <p>Nebbiolo: vitigno Nebbiolo per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte</p> <p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese e' riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per per nella regione Piemonte.</p> <p>Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Monferrato" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.</p> <p>È facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.</p> <p>Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e D.O.C.G. rivendicati.</p> <p><u>Articolo 3 - Zona di produzione delle uve</u></p> <p>Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato"</p>
---	---

MONFERRATO d.o.c.

controllata "Monferrato" senza alcuna specificazione e "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Monferrato" senza alcuna specificazione, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" Freisa:

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano, Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grogna, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone,

bianco, "Monferrato" rosso, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" Freisa, "Monferrato" Nebbiolo, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano, Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grogna, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo,

MONFERRATO d.o.c.

<p>Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova' Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale -, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p>	<p>Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova' Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale -, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p>
<p>"Monferrato Casalese": Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghelo, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.</p>	<p>"Monferrato" Casalese: <u>Provincia di Alessandria</u>: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghelo, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.</p>
<p><u>Articolo 4 - Norme per la vinificazione</u></p>	<p><u>Articolo 4 - Norme per la viticoltura</u></p>
<p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p>	<p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p>
<p>Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati. I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) ed i sistemi di potatura (lunghi, corti, misti) devono essere quelli generalmente usati e/o quelli deliberati dagli organi tecnici competenti e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p>	<p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none">- terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;- densità d'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

MONFERRATO d.o.c.

<p>Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table style="width: 100%; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">Resa uva t/ha</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico vol. min. naturale %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Monferrato" rosso</td> <td style="text-align: center;">11,0</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" bianco</td> <td style="text-align: center;">11,0</td> <td style="text-align: center;">9,50</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Chiaretto o Ciaret</td> <td style="text-align: center;">11,0</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Dolcetto</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> <td style="text-align: center;">10,50</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Casalese</td> <td style="text-align: center;">10,0</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Freisa</td> <td style="text-align: center;">9,5</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.</p>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale %	"Monferrato" rosso	11,0	10,00	"Monferrato" bianco	11,0	9,50	"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00	"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50	"Monferrato" Casalese	10,0	10,00	"Monferrato" Freisa	9,5	10,00	<p>di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300;</p> <p>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);</p> <p>- è vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table style="width: 100%; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">Resa uva t/ha</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico vol. min. naturale %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Monferrato" rosso</td> <td style="text-align: center;">11,0</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" bianco</td> <td style="text-align: center;">11,0</td> <td style="text-align: center;">9,50</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Chiaretto o Ciaret</td> <td style="text-align: center;">11,0</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Dolcetto</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> <td style="text-align: center;">10,50</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Casalese</td> <td style="text-align: center;">10,0</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Freisa</td> <td style="text-align: center;">9,5</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Nebbiolo</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> <td style="text-align: center;">11,50</td> </tr> <tr> <td>"Monferrato" Nebbiolo Superiore</td> <td style="text-align: center;">8,0</td> <td style="text-align: center;">12,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate particolarmente abbondanti, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Monferrato" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>5. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC "Monferrato" gli esuberanti di produzione delle DOC e DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.</p>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale %	"Monferrato" rosso	11,0	10,00	"Monferrato" bianco	11,0	9,50	"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00	"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50	"Monferrato" Casalese	10,0	10,00	"Monferrato" Freisa	9,5	10,00	"Monferrato" Nebbiolo	9,0	11,50	"Monferrato" Nebbiolo Superiore	8,0	12,00
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale %																																															
"Monferrato" rosso	11,0	10,00																																															
"Monferrato" bianco	11,0	9,50																																															
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00																																															
"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50																																															
"Monferrato" Casalese	10,0	10,00																																															
"Monferrato" Freisa	9,5	10,00																																															
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale %																																															
"Monferrato" rosso	11,0	10,00																																															
"Monferrato" bianco	11,0	9,50																																															
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00																																															
"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50																																															
"Monferrato" Casalese	10,0	10,00																																															
"Monferrato" Freisa	9,5	10,00																																															
"Monferrato" Nebbiolo	9,0	11,50																																															
"Monferrato" Nebbiolo Superiore	8,0	12,00																																															

MONFERRATO d.o.c.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'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 delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e 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%. Le eventuali maggiori rese non avranno diritto alla D.O.C.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'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 delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

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

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino l/Ha
"Monferrato" rosso	70%	7.700
"Monferrato" bianco	70%	7.700
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	70%	7.700
"Monferrato" Dolcetto	70%	6.300
"Monferrato" Casalese	70%	7.000
"Monferrato" Freisa	70%	6.650
"Monferrato" Nebbiolo	70%	6.300
"Monferrato" Nebbiolo Superiore	70%	5.600

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

3. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

Vini	Durata mesi	Decorrenza
"Monferrato" Nebbiolo	12	a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Monferrato" Nebbiolo Superiore	18 (di cui almeno 6 mesi in legno)	a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

4. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

MONFERRATO d.o.c.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo	Articolo 6 – Caratteristiche al consumo
I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:	1. I vini di cui all'art. 2 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
<p>"Monferrato" rosso: colore: rosso; odore: vinoso, gradevole; sapore: fresco, asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p>	<p><i>"Monferrato" rosso, anche Novello:</i> colore: rosso; odore: vinoso, gradevole; sapore: fresco, asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p>
<p>"Monferrato" bianco: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, secco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p>	<p><i>"Monferrato" bianco:</i> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, secco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p>
<p>"Monferrato" Chiaretto o Ciaret: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: asciutto ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p>	<p><i>"Monferrato" Chiaretto o Ciaret:</i> colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: asciutto ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p>
<p>"Monferrato" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo,armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p>	<p><i>"Monferrato" Dolcetto, anche Novello:</i> colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo,armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p>
<p>"Monferrato" Freisa: colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato; odore: caratteristico, delicato; sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p>	<p><i>"Monferrato" Freisa, anche Novello:</i> colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato; odore: caratteristico, delicato; sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p>
<p>"Monferrato" Casalese: colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;</p>	<p><i>"Monferrato" Nebbiolo:</i> colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico; sapore: secco, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol., con la menzione Superiore: 12,50% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l, con la menzione Superiore: 22 g/l .</p> <p><i>"Monferrato" Casalese Cortese:</i> colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;</p>

MONFERRATO d.o.c.

<p>sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><u>Articolo 7 – Designazione e presentazione</u></p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>Nella designazione delle tipologie previste all'art. 2 della denominazione "Monferrato" e' vietato l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, e localita' comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonche' l'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.</p> <p>Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Monferrato" e "Monferrato Casalese" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere immediatamente, in etichetta la specificazione relativa al vitigno.</p> <p>La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Monferrato" e con lo stesso colore.</p> <p>I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Monferrato", possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C. "Monferrato" e "Monferrato Casalese", deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, e' stata rivendicata la D.O.C. "Monferrato" seguita da una delle seguenti specificazioni: Dolcetto, Freisa, Cortese, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento con la D.O.C. "Monferrato" senza alcuna specificazione aggiuntiva previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.</p>	<p>sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.</p> <p><u>Articolo 7 – Etichettatura, designazione e presentazione</u></p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" 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", "superiore", "riserva", "vecchio", e simili.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione e presentazione l'indicazione della menzione geografica aggiuntiva "Casalese" dovrà figurare in caratteri di dimensione inferiore o uguale a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Monferrato", con obbligo di uguaglianza per tipo di carattere, colore, indice colorimetrico.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" bianco e rosso la specificazione del colore è facoltativa.</p> <p>5. Ai vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Monferrato" bianco, "Monferrato" Freisa è consentito utilizzare in etichetta la menzione 'vivace'.</p> <p>6. Nell'etichettatura dei vini "Monferrato" bianco, "Monferrato" rosso, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della normativa vigente in materia.</p> <p>7. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>
---	---

MONFERRATO d.o.c.

	<p><u>Articolo 8 – Confezionamento</u></p> <p>1. Per le tipologie Monferrato rosso, Monferrato bianco e Monferrato chiaretto o Ciaret sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore ai due litri.</p> <p>2. Per tutte le altre tipologie previste dall'art. 1, Monferrato Dolcetto, Monferrato Freisa, Monferrato Nebbiolo, Monferrato Casalese Cortese, le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a litri 0,187 e con l'esclusione del contenitore da litri 2. Esclusivamente per il formato 0,187 litri è anche consentito l'uso del contenitore in PET;</p> <p>3. E vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> <p>4. Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Monferrato" di cui all'art. 1 è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.</p>
<p><u>Articolo 8 – Legame con l'ambiente geografico</u></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica. Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. La matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, tipica dei suoli della zona di produzione trasmette le sue caratteristiche ai vini di questa denominazione, ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare</p>	<p><u>Articolo 9 – Legame con l'ambiente geografico</u></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica. Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. La matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, tipica dei suoli della zona di produzione trasmette le sue caratteristiche ai vini di questa denominazione, ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".</p>

MONFERRATO d.o.c.

<p>"terroir".</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato .In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.</p> <p>Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon e a volte Muller Thurgau o altri.</p> <p><u>Articolo 9 – Riferimenti alla struttura di controllo</u></p> <p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 - ROMA Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it</p> <p>Sede operativa per l'attività regolamentata: Via Valtiglione, 73 14057 - ISOLA D'ASTI (AT)</p> <p>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 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato .In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.</p> <p>Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon e a volte Muller Thurgau o altri.</p> <p><u>Articolo 10 – Riferimenti alla struttura di controllo</u></p> <p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 - ROMA Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it</p> <p>Sede operativa per l'attività regolamentata: Via Valtiglione, 73 14057 - ISOLA D'ASTI (AT)</p> <p>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 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>
--	---

MONFERRATO d.o.c.