

Direzione Agricoltura

Settore produzioni agrarie e zootecniche

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C. PIEMONTE.**

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C. PIEMONTE. (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.).

Allegato

23-10-2014 GAZZETTA UFFICIALE DELLA  
REPUBBLICA ITALIANA Serie generale - n. 247

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Piemonte". Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Piemonte", così come consolidato con il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, da ultimo aggiornato con il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, è sostituito con il seguente testo:

**Art. 1 Denominazione e vini.**

La denominazione di origine controllata "Piemonte" 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:

Vini bianchi :

"Piemonte" bianco  
"Piemonte" Cortese;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Moscato;  
"Piemonte" Sauvignon  
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca  
(Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).

Vini spumanti:

"Piemonte";  
"Piemonte" rosso;  
"Piemonte" rosato;  
"Piemonte" Pinot bianco;  
"Piemonte" Pinot grigio;  
"Piemonte" Pinot nero;  
"Piemonte" Pinot;  
"Piemonte" Pinot-Chardonnay;  
"Piemonte" Chardonnay Pinot;  
"Piemonte" Cortese;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Brachetto.  
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).  
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).

**PIEMONTE d.o.c.**  
**proposta di modifica**

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Piemonte".

Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Piemonte", così come consolidato con il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, da ultimo aggiornato con il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, è sostituito con il seguente testo:

**Art. 1 Denominazione e vini.**

La denominazione di origine controllata "Piemonte" 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:

Vini bianchi :

"Piemonte" bianco;  
**"Piemonte" Bussanello;**  
"Piemonte" Cortese;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Moscato;  
"Piemonte" Sauvignon;  
**"Piemonte" Viognier;**  
**"Piemonte" Pinot Grigio;**  
**"Piemonte" Riesling;**  
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca  
~~(Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).~~

Vini spumanti:

"Piemonte";  
"Piemonte" rosso;  
"Piemonte" rosato;  
"Piemonte" Pinot bianco;  
"Piemonte" Pinot grigio;  
"Piemonte" Pinot nero;  
"Piemonte" Pinot;  
"Piemonte" Pinot-Chardonnay;  
"Piemonte" Chardonnay Pinot;  
"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese **Marengo;**  
**o "Piemonte" Marengo;**  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Brachetto;  
**"Piemonte" Albarossa rosato;**  
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca ~~(Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).~~  
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera ~~(Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).~~

<p>Vini frizzanti:</p> <p>“Piemonte” rosso;          “Piemonte” bianco;          “Piemonte” rosato;          “Piemonte” Dolcetto;          “Piemonte” Cortese;</p> <p>“Piemonte” Chardonnay;          “Piemonte” Barbera;          “Piemonte” Bonarda.          “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).          “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).</p> <p>Vini rossi:</p> <p>“Piemonte” rosso;          “Piemonte” Albarossa;          “Piemonte” Barbera;          “Piemonte” Dolcetto;          “Piemonte” Freisa;          “Piemonte” Grignolino;          “Piemonte” Brachetto;          “Piemonte” Bonarda.          “Piemonte” Cabernet Sauvignon;          “Piemonte” Merlot;          “Piemonte” Pinot nero;          “Piemonte” Syrah;          “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).</p> <p>Vini rosati:</p> <p>“Piemonte” rosato.</p> <p>Vini passiti:</p> <p>“Piemonte” rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).</p>	<p>Vini frizzanti:</p> <p>“Piemonte” rosso;          “Piemonte” bianco;          “Piemonte” rosato;          “Piemonte” Dolcetto;          “Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese <b>Marengo</b> o <b>“Piemonte” Marengo</b>;          “Piemonte” Chardonnay;          “Piemonte” Barbera;          “Piemonte” Bonarda.          “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca bianca (<del>Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni</del>);          “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (<del>Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni</del>).</p> <p>Vini rossi:</p> <p>“Piemonte” rosso;          “Piemonte” Albarossa;          “Piemonte” Barbera;          “Piemonte” Dolcetto;          “Piemonte” Freisa;          “Piemonte” Grignolino;          “Piemonte” Brachetto;          “Piemonte” Bonarda.  <b>“Piemonte” Cabernet</b>  <b>“Piemonte” Cabernet Franc</b>          “Piemonte” Cabernet Sauvignon;  <b>“Piemonte” Croatina</b>;          “Piemonte” Merlot;          “Piemonte” Pinot nero;          “Piemonte” Syrah;          “Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (<del>Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni</del>).</p> <p>Vini rosati:</p> <p>“Piemonte” rosato.</p> <p>Vini passiti:</p> <p>“Piemonte” rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” Barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);          “Piemonte” Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).</p>
---	---

<p><b>Articolo 2- Base ampelografica.</b></p> <p>1. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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, con l'esclusione del vitigno Moscato bianco.</p> <p>2. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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 con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</p> <p>3. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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, con l'esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</p> <p>4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:          Albarossa;          Barbera;          Bonarda;          Dolcetto;          Freisa ;          Grignolino;          Brachetto;          Cabernet Sauvignon;          Merlot;          Pinot nero;          Syrah;          Cortese;          Chardonnay;          Sauvignon,          e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca</p>	<p><b>Articolo 2- Base ampelografica.</b></p> <p>1. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni <del>a bacca di colore analogo</del> idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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, <del>con l'esclusione del vitigno Moscato bianco.</del></p> <p>2. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni <del>a bacca nera</del> idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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 <del>con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</del></p> <p>3. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina <del>e/o Cortese e/o Chardonnay</del> da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni <del>a bacca nera</del> idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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, <del>con l'esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.</del></p> <p>4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:          Albarossa;          Barbera;          Bonarda;          Dolcetto;          Freisa;          Grignolino;          Brachetto;  <b>Cabernet;</b>  <b>Cabernet Franc;</b>          Cabernet Sauvignon;  <b>Croatina;</b>          Merlot;          Pinot nero;          Syrah;  <b>Bussanello;</b>          Cortese;          Chardonnay;          Sauvignon;</p>
--	---

<p>di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.</p> <p>5. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a bacca bianca</li> <li>Cortese;</li> <li>Chardonnay;</li> <li>Sauvignon,</li> <li>- bacca nera :</li> <li>Barbera;</li> <li>Dolcetto;</li> <li>Freisa;</li> <li>Bonarda;</li> <li>Cabernet Sauvignon;</li> <li>Merlot;</li> <li>Syrah;</li> <li>Pinot nero.</li> </ul> <p>Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.</p>	<p><b>Vioignier;</b>  <b>Pinot Grigio;</b>  <b>Riesling;</b>  <b>Moscato bianco;</b></p> <p>e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;</p> <p><b>5. Per la produzione del vino "Piemonte" Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère;</b>  <b>Per la produzione del vino "Piemonte" Riesling possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Riesling, Riesling italico, Riesling renano;</b>  <b>I vini spumanti e frizzanti con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Cortese per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca o nera, questi ultimi vinificati in bianco, non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte; in deroga è consentita la presenza del vitigno Moscato bianco fino al 3%.</b></p> <p>La denominazione di origine controllata <b>"Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito</b> è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.</p> <p>5. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite <b>idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritte 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. di seguito indicate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>-a bacca bianca</del></li> <li><del>Cortese;</del></li> <li><del>Chardonnay;</del></li> <li><del>Sauvignon,</del></li> <li><del>-bacca nera:</del></li> <li><del>Barbera;</del></li> <li><del>Dolcetto;</del></li> <li><del>Freisa;</del></li> <li><del>Bonarda;</del></li> <li><del>Cabernet Sauvignon;</del></li> <li><del>Merlot;</del></li> <li><del>Syrah;</del></li> <li><del>Pinot nero.</del></li> </ul> <p>Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.</p> <p>6. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di</p>
--	---

<p>6. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.</p> <p>7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno: Pinot bianco; Pinot grigio; Pinot nero, e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.</p> <p>8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" 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. 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. 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 DOCG rivendicati.</p> <p><b>Articolo 3- Zona di produzione delle uve.</b> 1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosso spumante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" rosato spumante, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco</p>	<p>origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti: <b>Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero. da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed 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. <del>Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.</del></b></p> <p>7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno: Pinot bianco; Pinot grigio; Pinot nero, e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.</p> <p>8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" 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. 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. 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 DOCG rivendicati.</p> <p><b>Articolo 3- Zona di produzione delle uve.</b> 1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosso spumante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" rosato spumante, <b>"Piemonte" Cabernet, "Piemonte" Cabernet Franc,</b> "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero; <b>"Piemonte" Riesling;</b> "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, <b>"Piemonte" Viognier, "Piemonte" Pinot Grigio,</b> "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte"</p>
--	---

<p>spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogcardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme,</p>	<p>Chardonnay frizzante, "Piemonte" Chardonnay spumante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogcardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano</p>
--	--

<p>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, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, 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, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, 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, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovi, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo,</p>	<p>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, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, 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, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, 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, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovi, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco,</p>
---	--

<p>Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Riffredo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovi', Villar San Costanzo.</p> <p>Provincia di Torino: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre</p>	<p>Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Riffredo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovi', Villar San Costanzo.</p> <p>Provincia di Torino: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese,</p>
--	---

<p>Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.</p> <p>Provincia di Novara: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavaglio d'Agogna Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;</p> <p>Provincia di Biella l'intero territorio dei seguenti comuni: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;</p> <p>Provincia di Verbano-Cusio-Ossola: l'intero territorio dei seguenti comuni: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;</p> <p>Provincia di Vercelli: Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;</p> <p>2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonarda frizzante, 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, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano,</p>	<p>Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.</p> <p>Provincia di Novara: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavaglio d'Agogna Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;</p> <p>Provincia di Biella l'intero territorio dei seguenti comuni: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;</p> <p>Provincia di Verbano-Cusio-Ossola: l'intero territorio dei seguenti comuni: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;</p> <p>Provincia di Vercelli: Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;</p> <p>2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata <b>"Piemonte" Bussanello</b>; "Piemonte" Cortese; Piemonte Cortese o "Piemonte" <b>Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo</b> frizzante; Piemonte Cortese o "Piemonte" <b>Cortese Marengo</b>; o <b>"Piemonte" Marengo spumante</b>, "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" <b>Albarossa spumante rosato</b>; <b>"Piemonte" Croatia</b>; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonarda frizzante, 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, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar</p>
--	--

<p>Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>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, 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, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro,</p>	<p>Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>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, 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, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, 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</p>
--	--



<p>Mirabello Monferrato Molare,  Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino,  Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida,  Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco,  Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco,  Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo  Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida,  Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna,  Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di  Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato,  Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone,  Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento,  Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone,  Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala  Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato,  San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili,  Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea,  Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba,  Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia,  Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo,  Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio,  Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo,  Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio,  Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>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, 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,  Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo,  Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo,  Moncucco Torinese, Mongardino,  Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi,  Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti,  Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo,  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, Scurzolengo, Serole, Sessame,  Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio  Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi,  Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo,  Vinchio.</p>	<p>Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida,  Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco,  Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco,  Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo  Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida,  Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto,  Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra  Marazzi, Pomaro Monferrato,  Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo,  Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta  Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano  Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San  Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato,  Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano,  Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio,  Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato,  Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo  Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona,  Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato,  Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio,  Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>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, 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,  Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo,  Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo,  Moncucco Torinese, Mongardino,  Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi,  Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti,  Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo,  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, Scurzolengo, Serole, Sessame,  Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio  Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi,  Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo,  Vinchio.</p>
--	--

<p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>Provincia di Torino: l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.</p> <p>4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:</p> <p>"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognaudo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone,</p>	<p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>Provincia di Torino: l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.</p> <p>4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:</p> <p><u>"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito</u></p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognaudo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone,</p>
--	---

<p>Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.</p> <p>"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.</p> <p><b>Articolo 4. Norme per la viticoltura.</b> 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini 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/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei</p>	<p>Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.</p> <p><u>"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:</u></p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.</p> <p><b>Articolo 4. Norme per la viticoltura.</b> 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini 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/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei</p>
--	--

<p>e loro eventuali combinazioni;  giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;  altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;  esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;  Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:  a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo: 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 d'impianto, non inferiore a 3.300;  forme di allevamento e sistemi di potatura: la contropalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;  b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbanese: 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 d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;  forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);  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 di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p>	<p>e loro eventuali combinazioni;  giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;  altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;  esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;  Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:  a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo: 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 d'impianto, non inferiore a 3.300;  forme di allevamento e sistemi di potatura: la contropalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;  b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbanese: 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 d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;  forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);  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 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 border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" bianco</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco frizzante</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco passito</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso frizzante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso spumante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso passito</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato frizzante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato spumante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> </tbody> </table>	Vini	resa t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Piemonte" bianco	14	9,5	"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5	"Piemonte" bianco passito	14	9,5	"Piemonte" rosso	13	10,0	"Piemonte" rosso frizzante	13	10,0	"Piemonte" rosso spumante	13	10,0	"Piemonte" rosso passito	13	10,0	"Piemonte" rosato	13	10,0	"Piemonte" rosato frizzante	13	10,0	"Piemonte" rosato spumante	13	10,0	"Piemonte" spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" bianco</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco frizzante</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco passito</td><td>14</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso frizzante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso spumante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso passito</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato frizzante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato spumante</td><td>13</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>11</td><td>9,5</td></tr> </tbody> </table>	Vini	resa t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Piemonte" bianco	14	9,5	"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5	"Piemonte" bianco passito	14	9,5	"Piemonte" rosso	13	10,0	"Piemonte" rosso frizzante	13	10,0	"Piemonte" rosso spumante	13	10,0	"Piemonte" rosso passito	13	10,0	"Piemonte" rosato	13	10,0	"Piemonte" rosato frizzante	13	10,0	"Piemonte" rosato spumante	13	10,0	"Piemonte" spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5
Vini	resa t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																																									
"Piemonte" bianco	14	9,5																																																																																									
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5																																																																																									
"Piemonte" bianco passito	14	9,5																																																																																									
"Piemonte" rosso	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosso frizzante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosso spumante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosso passito	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosato	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosato frizzante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosato spumante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" spumante	11	9,5																																																																																									
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5																																																																																									
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5																																																																																									
"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5																																																																																									
Vini	resa t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																																									
"Piemonte" bianco	14	9,5																																																																																									
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,5																																																																																									
"Piemonte" bianco passito	14	9,5																																																																																									
"Piemonte" rosso	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosso frizzante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosso spumante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosso passito	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosato	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosato frizzante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" rosato spumante	13	10,0																																																																																									
"Piemonte" spumante	11	9,5																																																																																									
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,5																																																																																									
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,5																																																																																									
"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,5																																																																																									

"Piemonte" Pinot spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot spumante	11	9,5
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,5	"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,5
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11	9,5	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11	9,5
"Piemonte" Albarossa	9	12,0	"Piemonte" Albarossa	9	12,0
"Piemonte" Barbera	12	10,5	<b>"Piemonte" Albarossa spumante rosato</b>	<b>11</b>	<b>10,5</b>
"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,5	"Piemonte" Barbera	12	10,5
"Piemonte" Barbera passito	12	10,5	"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,5
"Piemonte" Dolcetto	11	10,0	"Piemonte" Barbera passito	12	10,5
"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10,0	<b>"Piemonte" Croatina</b>	<b>11</b>	<b>10,0</b>
"Piemonte" Freisa	9,5	10,5	"Piemonte" Dolcetto	11	10,0
"Piemonte" Grignolino	9,5	10,5	"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10,0
"Piemonte" Bonarda	11	10,0	"Piemonte" Freisa	9,5	10,5
"Piemonte" Bonarda frizzante	11	10,0	"Piemonte" Grignolino	9,5	10,5
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11	10,5	"Piemonte" Bonarda	11	10,0
"Piemonte" Merlot	11	10,5	"Piemonte" Bonarda frizzante	11	10,0
"Piemonte" Pinot nero	11	10,5	<b>"Piemonte" Cabernet,</b>	<b>11</b>	<b>10,5</b>
"Piemonte" Syrah	11	10,5	<b>"Piemonte" Cabernet Franc</b>	<b>11</b>	<b>10,5</b>
"Piemonte" Cortese	13	9,5	"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11	10,5
"Piemonte" Cortese frizzante	13	9,5	"Piemonte" Merlot	11	10,5
"Piemonte" Cortese spumante	13	9,5	"Piemonte" Pinot nero	11	10,5
"Piemonte" Chardonnay	11	9,5	"Piemonte" Syrah	11	10,5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	11	9,5	<b>"Piemonte" Bussanello</b>	<b>11</b>	<b>9,5</b>
"Piemonte" Chardonnay spumante	11	9,5	"Piemonte" Cortese	<b>14</b>	9,5
"Piemonte" Sauvignon	11	10,0	"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese	<b>Marengo o</b>	
"Piemonte" Brachetto	9	10,0	<b>"Piemonte" Marengo</b> frizzante;	<b>14</b>	9,5
"Piemonte" Brachetto spumante	9	10,0	"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese	<b>Marengo;</b>	
"Piemonte" Brachetto passito	9	10,0	<b>o "Piemonte" Marengo</b> spumante	<b>14</b>	9,5
"Piemonte" Moscato	11,5	10,0	"Piemonte" Chardonnay	11	9,5
"Piemonte" Moscato passito	11,5	10,0	"Piemonte" Chardonnay frizzante	11	9,5
			"Piemonte" Chardonnay spumante	11	9,5
			"Piemonte" Sauvignon	11	10,0
			<b>"Piemonte" Viognier</b>	<b>11</b>	<b>9,5</b>
			<b>"Piemonte" Pinot Grigio</b>	<b>11</b>	<b>9,5</b>
			<b>"Piemonte" Riesling</b>	<b>11</b>	<b>9,5</b>
			"Piemonte" Brachetto	9	10,0
			"Piemonte" Brachetto spumante	9	10,0
			"Piemonte" Brachetto passito	9	10,0
			"Piemonte" Moscato	11,5	10,0
			"Piemonte" Moscato passito	11,5	10,0

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

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 una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, 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.

**Nelle annate particolarmente abbondanti, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" 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.**

**4. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.**

**5. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC "Piemonte" gli esuberi 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**

6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

**Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.**

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

~~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 una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, 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.~~

~~6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili 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.~~

~~7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.~~

**Articolo 5- Norme per la vinificazione.**

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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
"Piemonte" bianco	70%	9.800
"Piemonte" bianco frizzante	70%	9.800
"Piemonte" bianco passito	50%	7.000
"Piemonte" rosso	70%	9.100
"Piemonte" rosso frizzante	70%	9.100
"Piemonte" rosso spumante	70%	9.100
"Piemonte" rosso passito	50%	6.500
"Piemonte" rosato	70%	9.100
"Piemonte" rosato frizzante	70%	9.100

**Articolo 5- Norme per la vinificazione.**

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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
"Piemonte" bianco	<b>75%</b>	<b>10.500</b>
"Piemonte" bianco frizzante	<b>75%</b>	<b>10.500</b>
"Piemonte" bianco passito	50%	7.000
"Piemonte" rosso	70%	9.100
"Piemonte" rosso frizzante	70%	9.100
"Piemonte" rosso spumante	70%	9.100
"Piemonte" rosso passito	50%	6.500
"Piemonte" rosato	70%	9.100
"Piemonte" rosato frizzante	70%	9.100

"Piemonte" rosato spumante	70%	9.100	"Piemonte" rosato spumante	70%	9.100
"Piemonte" spumante	70%	7.700	"Piemonte" spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
"Piemonte" Albarossa	70%	6.300	"Piemonte" Albarossa	70%	6.300
"Piemonte" Barbera	70%	8.400	<b>"Piemonte" Albarossa spumante rosato 70% 7.700</b>		
"Piemonte" Barbera frizzante	70%	8.400	"Piemonte" Barbera	70%	8.400
"Piemonte" Barbera passito	50%	6.000	"Piemonte" Barbera frizzante	70%	8.400
"Piemonte" Dolcetto	70%	7.700	"Piemonte" Barbera passito	50%	6.000
"Piemonte" Dolcetto frizzante	70%	7.700	<b>"Piemonte" Croatina 70% 7.700</b>		
"Piemonte" Freisa	70%	6.650	"Piemonte" Dolcetto	70%	7.700
"Piemonte" Grignolino	70%	6.650	"Piemonte" Dolcetto frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Bonarda	70%	7.700	"Piemonte" Freisa	70%	6.650
"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700	"Piemonte" Grignolino	70%	6.650
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	70%	7.700	"Piemonte" Bonarda	70%	7.700
"Piemonte" Merlot	70%	7.700	"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Pinot nero	70%	7.700	<b>"Piemonte" Cabernet 70% 7.700</b>		
"Piemonte" Syrah	70%	7.700	<b>"Piemonte" Cabernet Franc 70% 7.700</b>		
"Piemonte" Cortese	70%	9.100	"Piemonte" Cabernet Sauvignon	70%	7.700
"Piemonte" Cortese frizzante	70%	9.100	"Piemonte" Merlot	70%	7.700
"Piemonte" Cortese spumante	70%	9.100	"Piemonte" Pinot nero	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700	"Piemonte" Syrah	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700	<b>"Piemonte" Bussanello 70% 7.700</b>		
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700	"Piemonte" Cortese	75%	10.500
"Piemonte" Sauvignon	70%	7.700	"Piemonte" Cortese o Piemonte" Cortese	<b>Marengo o</b>	
"Piemonte" Brachetto	70%	6.300	<b>"Piemonte" Marengo frizzante 75% 10.500</b>		
"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300	"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese	<b>Marengo o</b>	
"Piemonte" Brachetto passito	50%	4.500	<b>"Piemonte" Marengo spumante 75% 10.500</b>		
"Piemonte" Moscato	75%	8.625	"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700
"Piemonte" Moscato passito	50%	5.750.	"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700
			"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700
			"Piemonte" Sauvignon	70%	7.700
			<b>"Piemonte" Viognier 70% 7.700</b>		
			<b>"Piemonte" Pinot Grigio 70% 7.700</b>		
			<b>"Piemonte" Riesling 70% 7.700</b>		
			"Piemonte" Brachetto	70%	6.300
			"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300
			"Piemonte" Brachetto passito	50%	4.500
			"Piemonte" Moscato	75%	8.625
			"Piemonte" Moscato passito	50%	5.750

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

**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.**

~~Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.~~

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

<p>Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Piemonte.</p> <p>4. I vini a denominazione di origine "Piemonte" nelle tipologie passito devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie passito non è consentito l'arricchimento.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">vini</th> <th style="width: 20%;">Durata mesi</th> <th style="width: 50%;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piemonte Moscato passito</td> <td>12</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produz. delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Brachetto passito</td> <td>12</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte rosso passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte bianco passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Barbera passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Albarossa</td> <td>12</td> <td>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Freisa</td> <td>4</td> <td>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> <p>6. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con</p>	vini	Durata mesi	decorrenza	Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produz. delle uve	Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve	Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve	<p>Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Piemonte.</p> <p>4. I vini a denominazione di origine "Piemonte" nelle tipologie passito devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie passito non è consentito l'arricchimento.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">vini</th> <th style="width: 20%;">Durata mesi</th> <th style="width: 50%;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piemonte Moscato passito</td> <td>12</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produz. delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Brachetto passito</td> <td>12</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte rosso passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte bianco passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Barbera passito</td> <td>3</td> <td>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Albarossa</td> <td>12</td> <td>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> <tr> <td>Piemonte Freisa</td> <td>4</td> <td>dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> <p>6. <del>E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con</del></p>	vini	Durata mesi	decorrenza	Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produz. delle uve	Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve	Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve	Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve
vini	Durata mesi	decorrenza																																															
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produz. delle uve																																															
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve																																															
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve																																															
vini	Durata mesi	decorrenza																																															
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produz. delle uve																																															
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve																																															
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve																																															
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve																																															

<p>quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>7. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" 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.</p> <p>8. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberi di produzione delle 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> <p><b>Articolo 6- Caratteristiche al consumo.</b></p> <p>1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><b>Piemonte bianco</b>          colore: giallo paglierino;          odore: caratteristico, intenso, gradevole;          sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco frizzante</b>          spuma: vivace, evanescente          colore: giallo paglierino;          odore: caratteristico, intenso, gradevole;          sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p><b>Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>          colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;          odore: caratteristico, intenso, complesso;          sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve</b></p>	<p><del>quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</del></p> <p><del>7. 6</del> Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" 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.</p> <p><del>8. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberi di produzione delle 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.</del></p> <p><del>9. 8. Qualora le diverse varietà di uve siano vinificate separatamente l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento della specifica tipologia deve essere seguito dalla richiesta di campionatura per la certificazione analitica e organolettica della partita risultante dal taglio ed è consentita la riclassificazione dei componenti in funzione della composizione ampelografica dei vini e dei mosti ottenuti dal taglio stesso.</del></p> <p><b>Articolo 6- Caratteristiche al consumo.</b></p> <p>1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><b>Piemonte bianco</b>          colore: giallo paglierino;          odore: caratteristico, intenso, gradevole;          sapore: fresco, <b>asciutto secco</b> o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco frizzante</b>          spuma: vivace, evanescente          colore: giallo paglierino;          odore: caratteristico, intenso, gradevole;          sapore: fresco, <b>asciutto secco</b> o abboccato, talvolta amabile;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>          colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;          odore: caratteristico, intenso, complesso;          sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve</b></p>
--	---

<p><b>stramature)</b>  colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco passito (categoria: vino)</b>  colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo dorato;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca</b>  colore: giallo paglierino;  odore: caratteristico, intenso, gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p><b>Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: giallo paglierino;  odore: caratteristico, intenso, gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 g/l</p> <p><b>Piemonte rosso</b>  colore: rosso;  odore: vinoso gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p><b>Piemonte rosso frizzante</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: rosso;  odore: vinoso gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p><b>Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera</b></p>	<p><b>stramature)</b>  colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte bianco passito (categoria: vino)</b>  colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo dorato;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca</b>  colore: giallo paglierino;  odore: caratteristico, intenso, gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: giallo paglierino;  odore: caratteristico, intenso, gradevole;  sapore: fresco, <del>asciutto</del> <b>secco</b> o abboccato, talvolta amabile;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso</b>  colore: rosso;  odore: vinoso gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile <b>o dolce</b>, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso frizzante</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: rosso;  odore: vinoso gradevole;  sapore: fresco, <del>asciutto</del> <b>secco</b> o abboccato, talvolta amabile <b>o dolce</b>;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera</b></p>
---	---

<p><b>spumante</b>                  spuma: fine, persistente;                  colore: rosso;                  odore: caratteristico, delicato, gradevole;                  sapore: armonico, morbido, da pas dosé a demi-sec;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0%;                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p><b>Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>                  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;                  odore: caratteristico, intenso, complesso;                  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature)</b>                  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;                  odore: caratteristico, intenso, complesso;                  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso passito (categoria: vino)</b>                  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;                  odore: caratteristico, intenso, complesso;                  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera</b>                  colore: rosso;                  odore: vinoso gradevole;                  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 20 g/l</p> <p><b>Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera</b>                  spuma: vivace, evanescente                  colore: rosso;                  odore: vinoso gradevole;                  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p>	<p><b>spumante</b>                  spuma: fine, persistente;                  colore: rosso;                  odore: caratteristico, delicato, gradevole;                  sapore: armonico, morbido, da pas dosé a <b>demi-sec;</b>  <b>dolce</b>                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0%;                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>                  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;                  odore: caratteristico, intenso, complesso;                  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature)</b>                  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;                  odore: caratteristico, intenso, complesso;                  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosso passito (categoria: vino)</b>                  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;                  odore: caratteristico, intenso, complesso;                  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera</b>                  colore: rosso;                  odore: vinoso gradevole;                  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera</b>                  spuma: vivace, evanescente                  colore: rosso;                  odore: vinoso gradevole;                  sapore: fresco, <b>asciutto secco</b> o abboccato, talvolta amabile;                  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;                  acidità totale minima: 4,5 g/l;                  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p>
--	---

<p><b>Piemonte rosato</b>  colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  odore: vinoso, delicato, gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17 g/l</p> <p><b>Piemonte rosato frizzante</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  odore: vinoso, delicato, gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17 g/l</p> <p><b>Piemonte rosato spumante;</b>  spuma: fine, persistente;  colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  odore: caratteristico, delicato, gradevole;  sapore: armonico, morbido, da pas dosé a demi-sec;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17 g/l;</p> <p><b>"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte"; Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte"; Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca spumante:</b>  spuma: fine, persistente;  colore: giallo paglierino;  odore: caratteristico, fruttato;  sapore: sapido, caratteristico;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  acidità totale minima: 5,0 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato;</b>  spuma: fine, persistente;  colore: rosato più o meno intenso;  odore: caratteristico, fruttato;  sapore: sapido, caratteristico;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  acidità totale minima: 5,0 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.</p>	<p><b>Piemonte rosato</b>  colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  odore: vinoso, delicato, gradevole;  sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosato frizzante</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  odore: vinoso, delicato, gradevole;  sapore: fresco, <b>aseiutte secco</b> o abboccato, talvolta amabile;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>Piemonte rosato spumante</b>  spuma: fine, persistente;  colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  odore: caratteristico, delicato, gradevole;  sapore: armonico, morbido, da pas dosé a <b>demi-sec dolce</b>;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca spumante:</b>  spuma: fine, persistente;  colore: giallo paglierino;  odore: caratteristico, fruttato;  sapore: sapido, caratteristico <b>da pas dosé a sec</b>;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  acidità totale minima: 5,0 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato;</b>  spuma: fine, persistente;  colore: rosato più o meno intenso;  odore: caratteristico, fruttato;  sapore: sapido, caratteristico <b>da pas dosé a sec</b>;  titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  acidità totale minima: 5,0 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.</p>
---	--

<p><b>"Piemonte" Albarossa</b>  colore: rosso rubino carico;  odore: vinoso caratteristico;  sapore: asciutto, di buon corpo;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4,5 g/l;  acidita' totale massima: 7,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Barbera:</b>  colore: rosso piu' o meno intenso;  odore: vinoso caratteristico;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4.5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Barbera frizzante:</b>  spuma: vivace, evanescente;  colore: rosso piu' o meno intenso;  odore: vinoso caratteristico;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4.5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p><b>Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature)</b>  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p>	<p><b>"Piemonte" Albarossa</b>  colore: rosso rubino carico;  odore: vinoso caratteristico;  sapore: asciutto, di buon corpo;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4,5 g/l;  acidita' totale massima: 7,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Albarossa spumante rosato;</b>  <b>spuma: fine, persistente;</b>  <b>colore: rosato più o meno intenso;</b>  <b>odore: Fragrante, caratteristico;</b>  <b>sapore: sapido, caratteristico da pas dosé a sec;</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.;</b>  <b>acidita' totale minima: 5,0 g/l;</b>  <b>estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.</b></p> <p><b>"Piemonte" Barbera:</b>  colore: rosso piu' o meno intenso;  odore: vinoso caratteristico;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4.5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Barbera frizzante:</b>  spuma: vivace, evanescente;  colore: rosso piu' o meno intenso;  odore: vinoso caratteristico;  sapore: <b>asciutto secco</b> o abboccato, di buon corpo;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4.5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p><b>Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature)</b>  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p>
--	--

<p><b>Piemonte Barbera passito (categoria: vino)</b>  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p><b>Piemonte Dolcetto</b>  colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;  odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Dolcetto frizzante</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: rosso rubino;  odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Freisa</b>  colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;  odore: vinoso, caratteristico, delicato;  sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l'invecchiamento più armonico e delicato;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Grignolino:</b>  colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  odore: caratteristico, delicato, fruttato;  sapore: asciutto o abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  acidita' totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Bonarda:</b>  colore: rosso rubino intenso;</p>	<p><b>Piemonte Barbera passito (categoria: vino)</b>  colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: caratteristico, intenso, complesso;  sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Croatina</b>  <b>colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei;</b>  <b>odore: intenso, gradevole;</b>  <b>sapore: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l;</b>  <b>estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</b></p> <p><b>Piemonte Dolcetto</b>  colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;  odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Dolcetto frizzante</b>  spuma: vivace, evanescente  colore: rosso rubino;  odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  sapore: <b>asciutte secco</b> o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Freisa</b>  colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;  odore: vinoso, caratteristico, delicato;  sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l'invecchiamento più armonico e delicato;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  acidità totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Grignolino:</b>  colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  odore: caratteristico, delicato, fruttato;  sapore: asciutto o abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  acidita' totale minima: 4,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Bonarda:</b>  colore: rosso rubino intenso;</p>
--	---

<p>odore: intenso, gradevole;  sapore: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11 % vol.  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Bonarda frizzante:</b>  spuma: vivace, evanescente;  colore: rosso rubino intenso;  odore: intenso, gradevole;  sapore: asciutto, o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Cabernet Sauvignon</b>  colore: rosso rubino ;  odore: caratteristico, tenue, delicato;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, morbido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Merlot</b>  colore: rosso rubino ;  odore: caratteristico, tenue, delicato;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, morbido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Pinot nero</b>  colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;  odore: caratteristico, ampio, delicato;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Syrah</b>  colore: rosso rubino ;  odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;  sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, morbido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p>	<p>odore: intenso, gradevole;  sapore: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Bonarda frizzante:</b>  spuma: vivace, evanescente;  colore: rosso rubino intenso;  odore: intenso, gradevole;  sapore: <b>asciutto secco</b>, o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Cabernet, "Piemonte" Cabernet Franc, "Piemonte" Cabernet Sauvignon</b>  colore: rosso rubino ;  odore: caratteristico, tenue, delicato;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, morbido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Merlot</b>  colore: rosso rubino ;  odore: caratteristico, tenue, delicato;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, morbido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Pinot nero</b>  colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;  odore: caratteristico, ampio, delicato;  sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Syrah</b>  colore: rosso rubino ;  odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;  sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, morbido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Bussanello</b>  <b>colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;</b>  <b>odore: intenso, caratteristico;</b>  <b>sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico;</b></p>
--	--

<p><b>"Piemonte" Cortese:</b>          colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;          odore: delicato, gradevole, persistente;          sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole,          talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Cortese frizzante:</b>          spuma: vivace, evanescente;          colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;          odore: delicato, gradevole, persistente;          sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Cortese spumante:</b>          spuma: fine, persistente;          colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;          odore: delicato, gradevole, persistente;          sapore: fresco, piacevole, da pas dosé a demi-sec;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%          vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Chardonnay:</b>          colore: giallo paglierino chiaro con sfumature          verdognole;          odore: leggero, profumo caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico,          talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%          vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Chardonnay frizzante:</b>          spuma: vivace, evanescente;          colore: giallo paglierino chiaro con sfumature          verdognole;          odore: leggero, profumo caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%          vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Chardonnay spumante:</b>          spuma: fine, persistente;          colore: giallo paglierino chiaro con sfumature</p>	<p><b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>  <b>10,5% vol.;</b>  <b>acidita' totale minima: 4,5 g/l;</b>  <b>estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</b></p> <p><b>"Piemonte" Cortese:</b>          colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;          odore: delicato, gradevole, persistente;          sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole,          talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese          Marengo o "Piemonte" Marengo frizzante:</b>          spuma: vivace, evanescente;          colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;          odore: delicato, gradevole, persistente;          sapore: fresco, <del>asciutto</del> <b>secco</b> o abboccato,          piacevole;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese          Marengo o "Piemonte" Marengo spumante:</b>          spuma: fine, persistente;          colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;          odore: delicato, gradevole, persistente;          sapore: fresco, piacevole, da pas dosé a demi-sec;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%          vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Chardonnay:</b>          colore: giallo paglierino chiaro con sfumature          verdognole;          odore: leggero, profumo caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico,          talvolta vivace;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%          vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Chardonnay frizzante:</b>          spuma: vivace, evanescente;          colore: giallo paglierino chiaro con sfumature          verdognole;          odore: leggero, profumo caratteristico;          sapore: <del>asciutto</del> <b>secco</b> o          abboccato, morbido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%          vol.;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Chardonnay spumante:</b>          spuma: fine, persistente;          colore: giallo paglierino chiaro con sfumature</p>
---	--

<p>verdognole;          odore: leggero, profumo caratteristico;          sapore: morbido, armonico, da pas dosé a demi-sec;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>“Piemonte” Sauvignon</b>          colore: giallo paglierino ;          odore: delicato, caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto:</b>          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato, piu' o meno dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;          di cui svolto almeno 5%;          acidita' totale minima: 5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20 g/l.          Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' 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,</p>	<p>verdognole;          odore: leggero, profumo caratteristico;          sapore: morbido, armonico, da pas dosé a demi-sec;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>“Piemonte” Sauvignon</b>          colore: giallo paglierino ;          odore: delicato, caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>“Piemonte” Viognier</b>          colore: giallo paglierino luminoso          odore: intenso, caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>“Piemonte” Pinot Grigio</b>          colore: giallo paglierino          odore: intenso, caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>“Piemonte” Riesling</b>          colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdognole          odore: intenso, caratteristico;          sapore: asciutto o abboccato, morbido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto:</b>          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato, <del>piu' o meno dolce</del>; <b>da secco a dolce</b>;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;          di cui svolto almeno 5%;          acidita' totale minima: 5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20 g/l.          Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato</p>
---	---

<p>presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto spumante:</b>          spuma: fine, persistente;          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato, piu' o meno dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato, dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol., di cui almeno 9% svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino di uve stramature)</b>          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol., di cui almeno 12% svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 g/l</p> <p><b>"Piemonte" Moscato:</b>          colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;          odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;          sapore: dall'aroma caratteristico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 4,5% svolto e non oltre 7,5%;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.          Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' 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.</p> <p><b>"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite)</b>          colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;          odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;</p>	<p>alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto spumante:</b>          spuma: fine, persistente;          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato, <del>piu' o meno dolce</del> <b>da extra brut a dolce</b>;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):</b>          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato, dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol., di cui almeno 9% svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino di uve stramature):</b>          colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;          odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;          sapore: delicato dolce;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol., di cui almeno 12% svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Moscato:</b>          colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;          odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;          sapore: dall'aroma caratteristico, <b>da secco a dolce</b>;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 4,5% svolto <del>e non oltre 7,5%</del>;          acidita' totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15 g/l.          Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' 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.</p> <p><b>"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):</b>          colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;          odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;</p>
---	--

<p>sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol,          di cui almeno 9% vol svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Moscato passito: (Categoria: vino di uve stramature)</b>          colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;          odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;          sapore: amabile o dolce, armonico, morbido, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 15% vol., di cui almeno 12% vol svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 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.          3. E' in 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, modificare i limiti dell'acidità' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p><b>Articolo 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</b>          1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.          2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo.          3. 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.          4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica "vigneti di montagna"; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Piemonte", senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.</p> <p>4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono essere</p>	<p>sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol,          di cui almeno 9% vol svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p><b>"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino di uve stramature):</b>          colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;          odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;          sapore: amabile o dolce, armonico, morbido, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 15% vol., di cui almeno 12% vol svolti;          acidita' totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 22 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.  <del>3. E' in 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, modificare i limiti dell'acidità' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</del></p> <p><b>Articolo 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</b>          1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.          2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo.          3. 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.          4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifiche "vigneti di montagna"; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Piemonte", senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. <b>Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" bianco, rosso e rosato la specificazione del colore è facoltativa.</b>          5. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono essere</p>
---	--

<p>prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all'allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b)</p> <p>5. Nella etichettatura dei vini "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" con qualificazione specifica 'vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.</p> <p>6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.</p> <p>7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli schedari viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.</p> <p>8. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".</p> <p>9. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art.1, possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.</p> <p>10. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all'allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .</p> <p><b>6. Il vino spumante "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo che riporta in etichetta la specificazione "Storico" deve essere prodotto con uve provenienti da vigneti posti nei comuni riportati all'allegato 1.</b></p> <p><b>7. Nella designazione dei vini "Piemonte" Brachetto e "Piemonte" Moscato è obbligatoria l'indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; tali termini devono essere riportati in ogni campo visivo dove è riportata la denominazione con caratteri aventi altezza minima di 3 mm.</b></p> <p>8. Nella etichettatura dei vini "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" con qualificazione specifica 'vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.</p> <p><b>9. Nella designazione e presentazione dei vini rossi "Piemonte" Pinot nero è consentito l'uso del sinonimo "Piemonte" Pinot noir.</b></p> <p><del>9-</del> <b>10.</b> In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.</p> <p><del>10-</del> <b>11.</b> Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli schedari viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.</p> <p><del>11-</del> <b>12.</b> Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" Spumante rosato, <b>"Piemonte" Pinot nero spumante rosato, "Piemonte" Pinot spumante rosato, "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato e "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato, "Piemonte" Albarossa spumante rosato,</b> è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".</p> <p><del>12-</del> <b>13.</b> I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art.1, possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.</p> <p><del>13-</del> <b>14.</b> Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p><b>14- <b>15. La denominazione «Piemonte Barbera chinato» è consentita per i vini aromatizzati preparati utilizzando come base vino «Piemonte»</b></b></p>
--	--

<p>11. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.</p> <p><b>Articolo 8 – Confezionamento</b></p> <p>1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" con qualificazione specifica 'vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Cortese frizzante, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Barbera frizzante, "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Dolcetto, "Piemonte" Dolcetto frizzante, "Piemonte" Freisa, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, 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 a due litri.</p> <p>2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 Cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 Cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.</p> <p>3. Per tutti i vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.</p> <p><b>Articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico</b></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell'Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale, forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte</p>	<p><b>Barbera senza aggiunta di mosti o vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento, nella Denominazione, alla china; Il quantitativo di "Piemonte" d.o.c. Barbera d.o.c. da utilizzare per la preparazione del «Piemonte Barbera chinato» andrà comunicato all'ente preposto al controllo prima della preparazione.</b></p> <p><del>11. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.</del></p> <p><b>Articolo 8 – Confezionamento</b></p> <p>1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" con qualificazione specifica 'vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Cortese frizzante, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Barbera frizzante, "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Dolcetto, "Piemonte" Dolcetto frizzante, "Piemonte" Freisa, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, 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 a due litri.</p> <p>2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 Cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 Cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.</p> <p>3. Per tutti i vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.</p> <p><b>4. il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.</b></p> <p><b>Articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico</b></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell'Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale, forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la</p>
---	---

<p>la regione meno piovosa del Nord Italia (a eccezione della piccola Val d'Aosta).</p> <p>La Denominazione Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e controllati. Questa denominazione favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica. Il Piemonte possiede un vasto patrimonio di vitigni autoctoni, in prevalenza a bacca nera, i più importanti dei quali entrano a far parte delle denominazione Piemonte qualora presenti nella misura di almeno l'85%.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, che è localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po, un territorio geologicamente corrispondente al bacino terziario piemontese con suoli di origine terziaria da sedimenti marini, quindi alcalini e calcarei (da ovest verso est Roero, Langhe, Roero, Monferrato, Colli tortonesi), attraversata dal 45esimo parallelo perciò al centro della zona temperata; per la restante parte la viticoltura è localizzata nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana. Qui vi sono suoli diversi, in prevalenza scistosi e morenici. Non vi è viticoltura nelle pianure centrali, che presentano terreni non idonei.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.</p> <p><b>Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo</b>          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 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 sistemica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2°</p>	<p>regione meno piovosa del Nord Italia (a eccezione della piccola Val d'Aosta).</p> <p>La Denominazione Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e controllati. Questa denominazione favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica. Il Piemonte possiede un vasto patrimonio di vitigni autoctoni, in prevalenza a bacca nera, i più importanti dei quali entrano a far parte della denominazione Piemonte qualora presenti nella misura di almeno l'85%.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, che è localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po, un territorio geologicamente corrispondente al bacino terziario piemontese con suoli di origine terziaria da sedimenti marini, quindi alcalini e calcarei (da ovest verso est Roero, Langhe, Roero, Monferrato, Colli tortonesi), attraversata dal 45esimo parallelo perciò al centro della zona temperata; per la restante parte la viticoltura è localizzata nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana. Qui vi sono suoli diversi, in prevalenza scistosi e morenici. Non vi è viticoltura nelle pianure centrali, che presentano terreni non idonei.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.</p> <p><b>Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo</b>          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 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 sistemica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2°</p>
--	---

<p>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).</p> <p><b>Utilizzo qualificazione “Vigneti di montagna”.</b>  <b>A) Zona di Produzione</b>                  Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna”, devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:                  Provincia di Alessandria:                  Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.                  Provincia di Asti:                  Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.                  Provincia di Biella:                  Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.                  Provincia di Cuneo:                  Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.                  Provincia di Novara:                  Nebbiuno.                  Provincia di Torino:</p>	<p>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).</p> <p><b>Allegato 1)</b></p> <p><b>Utilizzo qualificazione “Vigneti di montagna”.</b>  <b>A) Zona di Produzione</b>                  Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna”, devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:                  Provincia di Alessandria:                  Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.                  Provincia di Asti:                  Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.                  Provincia di Biella:                  Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.                  Provincia di Cuneo:                  Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.                  Provincia di Novara:                  Nebbiuno.                  Provincia di Torino:</p>
--	--

<p>Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colletterto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.</p> <p>Verbano Cusio Ossola: Brevello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Maserà, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.</p> <p><b>B) caratteristiche dei vigneti</b> I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;</li> <li>- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.</li> </ul>	<p>Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colletterto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.</p> <p>Verbano Cusio Ossola: Brevello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Maserà, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.</p> <p><b>B) caratteristiche dei vigneti</b> I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;</li> <li>- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.</li> </ul> <p><b><u>Utilizzo della specificazione "storico":</u></b></p> <p><b>Le uve destinate alla produzione del vino spumante a denominazione di origine controllata Piemonte Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo con la specificazione "storico" devono essere prodotte nelle tre aree contigue già delimitate con D.P.R 09/10/1973 ( GU n.68 del 13/03/1974), D.P.R 20/07/1979 ( GU n.322 del 26/11/1979) e D.M 29/07/1998 ( GU n.185 del 10/08/1998). Tale area comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:</b></p> <p><b>Provincia di Asti: Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanille, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea.</b></p> <p><b>Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Albera Ligure, Alessandria, Alice Bel Colle, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara</b></p>
---	--

	<p> <b>Scivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Carrega Ligure, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grondona, Grogna, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montacuto, Mongiardino, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsacco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Roccaforte, Rocchetta Ligure, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, San Sebastiano, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Vignole Borbera, Visone.</b> </p>
--	---