

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C Terre Alfieri e riconoscimento della D.O.C.G (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.).

Allegato

TERRE ALFIERI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“TERRE ALFIERI”

Approvato con DM 04.09.2009 GU 220-22.09.2009
Rettificato con DM 08.10.2009 GU 245-21.10.2009
Modificato con DM 30.11.2011 GU 295-20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf, Sezione Qualità e Sicurezza
Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf, Sezione Qualità e Sicurezza
Vini DOP e IGP

Articolo 1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“Terre Alfieri” Arneis
“Terre Alfieri” Nebbiolo

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” Arneis è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Arneis dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

2. La denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” Nebbiolo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a denominazione d'origine controllata “Terre Alfieri” comprende l’intero territorio dei comuni di:

PROPOSTA DI MODIFICA del DISCIPLINARE E RICONOSCIMENTO D.O.C.G.

“TERRE ALFIERI”

Approvato con DM 04.09.2009 GU 220-22.09.2009
Rettificato con DM 08.10.2009 GU 245-21.10.2009
Modificato con DM 30.11.2011 GU 295-20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf, Sezione Qualità e Sicurezza
Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf, Sezione Qualità e Sicurezza
Vini DOP e IGP

Articolo 1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Vini bianchi:

“Terre Alfieri” Arneis
“Terre Alfieri” Arneis Superiore

Vini rossi:

“Terre Alfieri” Nebbiolo
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” Arneis è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Arneis dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

2. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” Nebbiolo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a denominazione d'origine controllata e garantita “Terre Alfieri” comprende l’intero territorio dei comuni di:

Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo di seguito delimitati: partendo dall'intersezione del confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i comuni di San Damiano, Govone e Priocca in localita bricco Genepreto del comune di Govone si segue a sud est la strada per localita Montebertola fino all'intersezione con la strada comunale Craviano, prosegue ad est della stessa fino al cimitero di Govone. Prosegue a sud est della strada Provinciale Govone Priocca passando la localita San Pietro di Govone e seguendo a sud/sud est la strada fino all'incrocio con la Provinciale n. 2 ex 231 già in territorio di Priocca. Segue a sud della stessa fino all'incrocio con via Piro fino ad immettersi sempre a sud est in localita Madonnina sulla strada Provinciale Priocca/Magliano Alfieri prosegue la stessa fino in localita San Bernardo già in territorio di Magliano Alfieri, continua a sud ovest della provinciale Castellinaldo/Priocca/Magliano fino alla localita San Michele del comune di Castellinaldo ed all'intersezione della strada Comunale Leschea, prosegue sempre a sud est fino alla Strada comunale del cimitero fino alla localita Santa Maria in prossimità della chiesa (quota 196) in territorio del comune di Magliano Alfieri. Si prosegue a sud est per la strada detta della Moisa e seguendola a sud di essa fino all'abitato di borgata San Pietro (quota 214) prosegue fino alla localita San Carlo della Serra e fino al confine con il comune di Castagnito , segue ad est il confine stesso fino all'intersezione della strada statale Asti/Alba n. 231, prosegue a nord ovest della stessa in direzione Asti fino ad intersecare il Fiume Tanaro in territorio di Govone , segue a nord dello stesso fiume fino al confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i territori di Govone e San Martino Alfieri .

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: i terreni argillosi-calcarei-sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.
- altitudine: non inferiore a 130 mt s.l.m. e non superiore a 350 mt s.l.m ;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo di seguito delimitati: partendo dall'intersezione del confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i comuni di San Damiano, Govone e Priocca in localita bricco Genepreto del comune di Govone si segue a sud est la strada per localita Montebertola fino all'intersezione con la strada comunale Craviano, prosegue ad est della stessa fino al cimitero di Govone. Prosegue a sud est della strada Provinciale Govone Priocca passando la localita San Pietro di Govone e seguendo a sud/sud est la strada fino all'incrocio con la Provinciale n. 2 ex 231 già in territorio di Priocca. Segue a sud della stessa fino all'incrocio con via Piro fino ad immettersi sempre a sud est in localita Madonnina sulla strada Provinciale Priocca/Magliano Alfieri prosegue la stessa fino in localita San Bernardo già in territorio di Magliano Alfieri, continua a sud ovest della provinciale Castellinaldo/Priocca/Magliano fino alla localita San Michele del comune di Castellinaldo ed all'intersezione della strada Comunale Leschea, prosegue sempre a sud est fino alla Strada comunale del cimitero fino alla localita Santa Maria in prossimità della chiesa (quota 196) in territorio del comune di Magliano Alfieri. Si prosegue a sud est per la strada detta della Moisa e seguendola a sud di essa fino all'abitato di borgata San Pietro (quota 214) prosegue fino alla localita San Carlo della Serra e fino al confine con il comune di Castagnito , segue ad est il confine stesso fino all'intersezione della strada statale Asti/Alba n. 231, prosegue a nord ovest della stessa in direzione Asti fino ad intersecare il Fiume Tanaro in territorio di Govone , segue a nord dello stesso fiume fino al confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i territori di Govone e San Martino Alfieri .

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Alfieri" devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: i terreni argillosi-calcarei-sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.
- altitudine: non inferiore a 130 mt s.l.m. e non superiore a 350 mt s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d’impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.

- forme di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati (forma di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzino produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente. E’ vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	10,0	11,00 % Vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	8,5	12,00 % Vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine “Terre Alfieri” con menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	9,00	11,50 % Vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	12,50 % Vol

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

- al terzo anno di impianto:

Vini	resa uva t/ha
“Terre Alfieri” Arneis	5,40

- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d’impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.

- forme di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati (forma di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzino produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente. E’ vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri” ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	10,0	11,00 11,50 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	9,0	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	8,50	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	7,50	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	8,50	12,50 % vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine **e garantita** “Terre Alfieri” con menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	9,00	11,50 12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	9,00	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	12,50 13,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	7,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	7,50	13,50 % vol

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

- al terzo anno di impianto:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	5,40	11,50 12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	5,40	12,00 % vol

“Terre Alfieri” Nebbiolo	4,50	
- al <u>quarto anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva	
	t/ha	
“Terre Alfieri” Arneis	6,30	
“Terre Alfieri” Nebbiolo	5,25	
- al <u>quinto anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva	
	t/ha	
“Terre Alfieri” Arneis	7,20	
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,00	
- al <u>sesto anno</u> d’impianto:		
Vini	resa uva	
	t/ha	
“Terre Alfieri” Arneis	8,10	
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,75	
- al <u>settimo anno</u> d’impianto:		
Vini	resa uva	
	t/ha	
“Terre Alfieri” Arneis	9,00	
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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

“Terre Alfieri” Nebbiolo	4,50	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	4,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	4,50	13,50 % vol
- al <u>quarto anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva	Titolo alcolometrico
	t/ha	vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	6,30	11,50 12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	6,30	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	5,25	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	5,25	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	5,25	13,50 % vol
- al <u>quinto anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva	Titolo alcolometrico
	t/ha	vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	7,20	11,50 12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	7,20	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,00	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	6,00	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	6,00	13,50 % vol
- al <u>sesto anno</u> d’impianto:		
Vini	resa uva	Titolo alcolometrico
	t/ha	vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	8,10	11,50 12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	8,10	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,75	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	6,75	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	6,75	13,50 % vol
- dal <u>settimo anno</u> d’impianto:		
Vini	resa uva	Titolo alcolometrico
	t/ha	vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	9,00	11,50 12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	9,00	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	7,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	7,50	13,50 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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 indicata 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del consorzio di tutela, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello previsto del presente disciplinare in rapporto alle necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3. Tuttavia dette operazioni possono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Asti e Cuneo.

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

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

Vini	resa uva/vino	produzione max
"Terre Alfieri" Arneis	70%	7.000 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.950 litri/ha

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere :

Vini	resa uva/vino	produzione max
"Terre Alfieri" Arneis	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha

resa maggiore rispetto a quella indicata 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del consorzio di tutela, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello previsto del presente disciplinare in rapporto alle necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Alfieri" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3. Tuttavia dette operazioni possono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Asti e Cuneo.

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

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo ~~10~~ **35**, comma 3 e 4 del ~~la~~ **decreto legislativo n. 61/2010 legge n.238/16**.

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

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
"Terre Alfieri" Arneis	70%	7.000 litri/ha
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.950 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	70%	5.950 litri/ha

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva **"vigna"** seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere :

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
"Terre Alfieri" Arneis	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:			In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:		
- al <u>terzo anno</u> di impianto:			- al <u>terzo anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva/vino	produzione max	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	3.780 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis	70%	3.780 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.150 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis Superiore 70%		3.780 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.150 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore 70%		3.150 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva 70%		3.150 litri/ha
- al <u>quarto anno</u> di impianto:			- al <u>quarto anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva/vino	produzione max	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	4.410 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis	70%	4.410 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.675 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis Superiore 70%		4.410 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.675 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore 70%		3.675 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva 70%		3.675 litri/ha
- al <u>quinto anno</u> di impianto:			- al <u>quinto anno</u> di impianto:		
Vini	resa uva/vino	produzione max	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.040 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.040 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.200 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis Superiore 70%		5.040 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.200 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore 70%		4.200 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva 70%		4.200 litri/ha
- al <u>sesto anno</u> d’impianto:			- al <u>sesto anno</u> d’impianto:		
Vini	resa uva/vino	produzione max	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.670 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.670 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.725 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis Superiore 70%		5.670 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.725 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore 70%		4.725 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva 70%		4.725 litri/ha
- al <u>settimo anno</u> d’impianto:			- dal <u>settimo anno</u> d’impianto:		
Vini	resa uva/vino	produzione max	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	6.300 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha	“Terre Alfieri” Arneis Superiore 70%		6.300 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore 70%		5.250 litri/ha
			“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva 70%		5.250 litri/ha

La resa massima dell’uva in vino a DOC “Terre Alfieri” non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, l’eccedenza, fino al limite massimo del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l’arricchimento secondo le norme vigenti.

Non è ammesso l’arricchimento per le tipologie che intendano fregiarsi della menzione “Vigna”.

4. I vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” devono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento, facoltativamente anche in contenitori di legno, della durata di mesi 4 a decorrere dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve.

La resa massima dell’uva in vino a ~~DOC~~ **denominazione di origine controllata e garantita** “Terre Alfieri” non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, l’eccedenza, fino al limite massimo del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per ~~tutto il prodotto~~ **tutta la partita.**

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l’arricchimento secondo le norme vigenti.

Non è ammesso l’arricchimento per le tipologie che intendano fregiarsi della menzione “~~V~~**v**igna”.

4. I vini a denominazione di origine controllata **e garantita** **“Terre Alfieri” Arneis Superiore anche con menzione “vigna”, “Terre Alfieri” Nebbiolo anche con menzione “vigna”, “Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore anche con menzione “vigna”, “Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva anche con menzione “vigna”** devono essere sottoposti ~~ad un periodo minimo di invecchiamento, facoltativamente anche in contenitori di legno, della durata di mesi 4 a decorrere dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve~~ **come di seguito indicato:**

<u>Vini</u>	<u>Durata mesi</u>	<u>Decorrenza</u>
“Terre Alfieri” Arneis,	4	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Arneis Superiore, anche con menzione “vigna”	6 di cui almeno 6 mesi in botti di rovere e castagno	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Nebbiolo, anche con menzione “vigna”	4 è facoltativa la permanenza in botti di rovere e castagno	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna”	12 di cui almeno 6 mesi in botti di legno rovere e castagno	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna”	24 di cui almeno 12 mesi in botti di legno rovere e castagno	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve

5. Per il vino “Terre Alfieri” Arneis la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Monferrato” Bianco per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Asti e verso la denominazione di origine controllata “Langhe” Arneis per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Cuneo.

6. Per il vino “Terre Alfieri” Nebbiolo la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Monferrato” Rosso per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Asti e verso la denominazione di origine controllata “Langhe” Nebbiolo per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Cuneo.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

5. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” la scelta vendemmiale è consentita verso le denominazioni ove ne sussistano le condizioni di legge e secondo quanto previsto dalla normativa vigente, nell'ambito della stessa Provincia di produzione delle uve.

~~5. Per il vino “Terre Alfieri” Arneis la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Monferrato” Bianco per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Asti e verso la denominazione di origine controllata “Langhe” Arneis per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Cuneo.~~

~~6. Per il vino “Terre Alfieri” Nebbiolo la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Monferrato” Rosso per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Asti e verso la denominazione di origine controllata “Langhe” Nebbiolo per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Cuneo.~~

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre Alfieri” Arneis, anche con menzione “vigna”
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo ~~11,50~~ **12,00** % Vol; **con menzione “vigna” 12,00 % Vol;**
acidità totale minima: ~~5,0~~ **4,5** g/l
estratto non riduttore minimo: ~~15,0~~ **16,0** g/l; **con menzione “vigna” 17 g/l.**

“Terre Alfieri” Arneis Superiore, anche con menzione “vigna”
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol,
con menzione “vigna” 12,50 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo, anche con menzione “vigna”

“Terre Alfieri” Arneis

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento ;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola ;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento ;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola ;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo ~~12,50~~ **13,00** % Vol; **con menzione “vigna” 13,00 % Vol;**
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; **con menzione “vigna” 23 g/l.**

“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna”

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50 % Vol;
co menzione “vigna” 13,50 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna”

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50 % Vol;
anche con menzione “vigna” 13,50 % Vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. Il vino “Terre Alfieri” con la menzione aggiuntiva “vigna” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre Alfieri” Arneis

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: profumo caratteristico, delicato con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00 % Vol;

2. Il vino “Terre Alfieri” con la menzione aggiuntiva “vigna” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre Alfieri” Arneis

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;

odore: delicato, fragrante talvolta floreale;

sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % Vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento ;

odore: profumo caratteristico, delicato con sentore di viola ;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri”, in relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, possono rilevare al sapore sentore di legno.

3. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole,alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, che non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri”, in relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, possono rilevare **evidenziare all'odore e** al sapore sentore di legno.

~~3. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole,alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.~~

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri” é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, che non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Eventuali marchi privati, coincidenti con la denominazione di origine **e garantita** “Terre Alfieri”, possono continuare ad essere utilizzati e rinnovati, purchè depositati, registrati oppure siano stati acquisiti con l'uso sul territorio antecedentemente alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine.

4. Nella designazione del vino “Terre Alfieri”, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché:

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri” di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 **31**, comma 8 **10**, della ~~la decreto legislativo n.61/2010~~ **legge n. 238/16**.

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri dello stesso colore e di dimensioni non superiori al 50% di quelli usati per la denominazione di origine;

5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre

consumatore.

3. Eventuali marchi privati, coincidenti con la denominazione di origine “Terre Alfieri”, possono continuare ad essere utilizzati e rinnovati, purché depositati, registrati oppure siano stati acquisiti con l’uso sul territorio antecedentemente alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine .

4. Nella designazione del vino “Terre Alfieri”, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché:

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri dello stesso colore e di dimensioni non superiori al 50% di quelli usati per la denominazione di origine;

5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve per tutte le tipologie.

6. Nell’etichettatura dei vini di cui all’ art.1, la denominazione “Terre Alfieri”, immediatamente seguita dalla menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata”, dovrà sempre precedere in etichetta la specificazione relativa al vitigno e all’eventuale menzione vigna.

La predetta indicazione di vitigno deve essere riportata in caratteri di uguale colore e di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Terre Alfieri”.

Articolo 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri”, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl .

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri”, con l'aggiunta della menzione “vigna” seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale , di capacità consentita dalle vigenti leggi; non si consente l’utilizzo delle seguenti capacità: 18,7 cl e 200 cl..

Alfieri” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve per tutte le tipologie.

6. Nell’etichettatura dei vini di cui all’ art.1, la denominazione “Terre Alfieri”, immediatamente seguita dalla menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata **e Garantita**”, dovrà sempre precedere in etichetta la specificazione relativa al vitigno e all’eventuale menzione “vigna”.

La predetta indicazione di vitigno deve essere riportata in caratteri di uguale colore e di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Terre Alfieri”.

Articolo 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri”, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl .

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Alfieri”, con l'aggiunta della menzione “vigna” seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi; ~~non si consente l'utilizzo delle seguenti capacità: 18,7 cl e 200 cl..~~ **, con l'esclusione dei contenitori da 0,187 e da 2 litri.**

Articolo 9 - Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare “Colline Alfieri”, composto dall’unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni “Roero fra Tanaro a Castelli”, composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni

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

Presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbia ed all’intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell’epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati ad Arneis sono risorti in territorio altamente vocato.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui

Articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare "Colline Alfieri", composto dall'unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni "Roero fra Tanaro a Castelli", composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni

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

Presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbietà ed all'intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell'epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati ad Arneis sono risorti in territorio altamente vocato.

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

L'area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, che raccoglie i favori del mercato.

Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25,

alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, che raccoglie i favori del mercato.

Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo ~~13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ **64 della legge n. 238/16** (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).	
--	--