

REGIONE PIEMONTE BU24 13/06/2024

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOCG  
"ASTI"**

Allegato

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "ASTI"

*Disciplinare Asti DOCG in vigore*

*Modifica Disciplinare Asti DOCG approvata Assemblea 11 12 2023*

<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale); "Moscato d'Asti"; "Moscato d'Asti vendemmia tardiva". 2. Le sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale); "Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé; "Moscato d'Asti"; "Moscato d'Asti vendemmia tardiva". 2. Le sottozone, "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Moscato bianco e per il restante 3% provenienti da vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica 1. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), "Moscato d'Asti", "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Moscato bianco e per il restante 3% provenienti da vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. 2. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" rosato o rosé e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé devono essere ottenuti da uve del vitigno Moscato bianco da un minimo del 70% fino ad un massimo del 90%.</p>

## PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

	<p style="color: red;">Deve concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Brachetto da un minimo del 10% fino ad un massimo del 30%.</p>
<p>Articolo 3</p> <p>Zona di produzione</p> <p>1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” di cui all’art. 1 è delimitata come segue:  in provincia di Alessandria, l’intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;  in provincia di Asti, l’intero territorio dei comuni di: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;  in provincia di Cuneo, l’intero territorio dei comuni di:  Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d’Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.</p>	<p>Articolo 3</p> <p>Zona di produzione</p> <p>1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” di cui all’art. 1 è delimitata come segue:  in provincia di Alessandria, l’intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;  in provincia di Asti, l’intero territorio dei comuni di: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;  in provincia di Cuneo, l’intero territorio dei comuni di:  Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d’Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.</p>
<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e</p>	<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e</p>

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

4. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

Tipologia	Resa uva t/ha
Asti o Asti spumante	10
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10
Moscato d'Asti	10
Moscato d'Asti vendemmia tardiva	6

comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

4. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.

5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

Tipologia	Resa uva t/ha
Asti o Asti spumante	10
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10
Asti o Asti spumante rosato o rosé / Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato	

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

7. Le uve destinate alla produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.

8. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti”.

9. Limitatamente alle tipologie “Asti” e “Moscato d’Asti” in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 12,00 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L’utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

10. In caso di annata sfavorevole, ai sensi della Legge n. 238/2016, 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, dandone comunicazione immediata all’Organismo di controllo.

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 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria

o rosé	
- Moscato	
- Brachetto	10
	8
Moscato d’Asti	10
Moscato d’Asti vendemmia tardiva	6

7. Le uve destinate alla produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.

8. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti”.

9. Limitatamente alle tipologie “Asti”, “Asti” spumante rosato o rosè e “Moscato d’Asti” in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 12,00 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L’utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

10. In caso di annata sfavorevole, ai sensi della Legge n. 238/2016, 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, dandone comunicazione immediata all’Organismo di

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

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.

11. 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 e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

13. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente pari al:

Tipologia	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
Asti o Asti spumante	9
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10
Moscato d’Asti	10
Moscato d’Asti vendemmia tardiva	12

controllo.

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 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di 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.

11. 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 e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

13. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente pari al:

Tipologia	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
Asti o Asti spumante	9

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

<p>Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino “Moscato d’Asti”, con l’esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.</p> <p>14. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all’art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Asti o Asti spumante rosato o rosé</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td>Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Moscato d’Asti</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Moscato d’Asti vendemmia tardiva</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> </table> <p>Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino “Moscato d’Asti”, con l’esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.</p> <p>14. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all’art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.</p>	Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10	Asti o Asti spumante rosato o rosé	9	Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé	10	Moscato d’Asti	10	Moscato d’Asti vendemmia tardiva	12
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10										
Asti o Asti spumante rosato o rosé	9										
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé	10										
Moscato d’Asti	10										
Moscato d’Asti vendemmia tardiva	12										
<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a D.O.C.G. in tutte le tipologie all’art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria,</p>	<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a D.O.C.G. in tutte le tipologie all’art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria,</p>										

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, “Moscato d’Asti” e “Asti spumante” o “Asti”.

Conformemente all’art. 4 del Reg. Delegato (UE) 2019/33 l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare:

cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell’arco dell’intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

4. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

Tipologia	Resa
-----------	------

Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, “Moscato d’Asti” e “Asti spumante” o “Asti”.

Conformemente all’art. 4 del Reg. Delegato (UE) 2019/33 l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare:

cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell’arco dell’intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

4. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

Tipologia	Resa
-----------	------

## PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

	uva/vino
Asti o Asti spumante	75%
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	75%
Moscato d’Asti	75%
Moscato d’Asti vendemmia tardiva	50%

Per le tipologie «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d’Asti», qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l’80%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite dell’80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita. Per la tipologia «Moscato d’Asti» vendemmia tardiva, qualora la resa superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 55%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 55% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.

	uva/vino
Asti o Asti spumante	75%
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	75%
Asti o Asti spumante rosato o rosé	
- Moscato	75%
- Brachetto	70%
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé	
- Moscato	75%
- Brachetto	70%
Moscato d’Asti	75%
Moscato d’Asti vendemmia tardiva	50%

Per le tipologie «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d’Asti», qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l’80%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite dell’80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita. Per la tipologia «Moscato d’Asti» vendemmia tardiva, qualora la resa superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 55%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 55% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.

Per le tipologie «Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l’75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 t/ha in seguito al provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

6. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

7. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.

8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Asti” o “Asti spumante”, da effettuarsi con il metodo della fermentazione

**tale limite del 75% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.**

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 t/ha in seguito al provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato e sentite le organizzazioni professionali di categoria della regione, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

6. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” e “Asti” o “Asti Spumante” rosato o rosé da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

7. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) e “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.

10. L’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti spumante” e “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

11. L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d'Asti”, deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato

8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Asti” o “Asti spumante” e “Asti” o “Asti Spumante” rosato o rosé da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) e “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.

10. L’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti spumante” anche nella tipologia rosato e “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologia rosato, deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

10 bis. La partita, o *cuvée*, per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita a “Asti” o “Asti Spumante” rosato o rosé/ Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, può essere costituita dall’assemblaggio di mosti e/o vini ottenuti dalla vinificazione di uve Moscato bianco dal 70% al 90% provenienti dalla zona di produzione di cui all’articolo 3, con mosti e/o vini ottenuti dalla vinificazione di uve Brachetto dal 10% al 30% provenienti dall'area di produzione indicata nell'art.3.

11. L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d'Asti”, deve essere ottenuto

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

<p>bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.</p> <p>12. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”.</p> <p>13. Il vino “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.</p> <p>14. È consentito che il mosto atto a DOCG “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”, rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, alla elaborazione della DOCG “Asti” o “Asti Spumante”, “Asti” o “Asti spumante” metodo classico. Qualora le caratteristiche del mosto destinato ad “Asti” o “Asti spumante”, “Asti” o “Asti spumante” metodo classico corrispondano, per titolo alcolometrico volumico minimo naturale, alle caratteristiche del mosto destinato a Moscato d’Asti, è consentita l’operazione inversa.</p> <p>15. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpeneici liberi quali il Linalolo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1 e Diendiolo 2 delle uve e dei mosti destinati a produrre vini di cui all’articolo 1.</p>	<p>esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.</p> <p>12. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”.</p> <p>13. Il vino “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.</p> <p>14. È consentito che il mosto atto a DOCG “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”, rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, alla elaborazione della DOCG “Asti” o “Asti Spumante”, “Asti” o “Asti spumante” metodo classico. Qualora le caratteristiche del mosto destinato ad “Asti” o “Asti spumante”, “Asti” o “Asti spumante” metodo classico corrispondano, per titolo alcolometrico volumico minimo naturale, alle caratteristiche del mosto destinato a Moscato d’Asti, è consentita l’operazione inversa.</p> <p><del>15. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpeneici liberi quali il Linalolo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1 e Diendiolo 2 delle uve e dei mosti destinati a produrre vini di cui all’articolo 1</del></p>
<p>Articolo 6</p> <p>Caratteristiche al consumo</p>	<p>Articolo 6</p> <p>Caratteristiche al consumo</p>

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti Spumante” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  
spuma: fine, persistente;  
colore: da giallo paglierino a dorato tenue;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale), all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  
spuma: fine, persistente;  
colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;  
odore: caratteristico, spiccato, delicato;  
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.;  
acidità totale minima: 6,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti Spumante” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  
spuma: fine, persistente;  
colore: da giallo paglierino a dorato tenue;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale), all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  
spuma: fine, persistente;  
colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;  
odore: caratteristico, spiccato, delicato;  
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti Spumante” rosato o rosé all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  
spuma: fine, persistente;  
colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante;  
odore: caratteristico, delicato delle uve di provenienza;  
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "ASTI"

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino giallo più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol. al 6,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 per g/l;

all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;

colore: da rosa più o meno intenso, al granato chiaro

odore: caratteristico, spiccato, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

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

5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino giallo più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante di Moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal

4,50% vol. al 6,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 per g/l;

all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

<p>temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.</p> <p>4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: giallo dorato;</p> <p>odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell’uva appassita con note speziate;</p> <p>sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;</p>	<p>temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.</p> <p>6. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: giallo dorato;</p> <p>odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell’uva appassita con note speziate;</p> <p>sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;</p>
<p>Articolo 7</p> <p>Designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.</p> <p>2. Per le tipologie “Asti” o “Asti Spumante”, “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico, “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” è consentito l’uso del termine “vigna” accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell’art. 31 della Legge n.238/2016.</p> <p>3. È inoltre consentito, nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita in tutte le tipologie di cui all’art. 1, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi</p>	<p>Articolo 7</p> <p>Designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.</p> <p>2. Per le tipologie “Asti” o “Asti Spumante”, “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico, “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” è consentito l’uso del termine “vigna” accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell’art. 31 della Legge n.238/2016.</p> <p>3. È inoltre consentito, nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita in tutte le tipologie di cui all’art. 1, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi</p>

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "ASTI"

privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

5. La denominazione di origine controllata e garantita "Asti", per tutte le tipologie "Asti" o "Asti" Spumante, "Asti" o "Asti" Spumante metodo classico, "Moscato d'Asti", "Moscato d'Asti"

Vendemmia Tardiva, è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti all'allegato A del presente disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente.

Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

6. Per le tipologie dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7. Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.

8. Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura "metodo Martinotti".

9. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita

"Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico

privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

5. La denominazione di origine controllata e garantita "Asti", per tutte le tipologie "Asti" o "Asti" Spumante, **anche nella tipologia rosato o rosé, "Asti" o "Asti" Spumante metodo classico**, **anche nella tipologia rosato o rosé**, "Moscato d'Asti", "Moscato d'Asti" Vendemmia Tardiva, è

contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti all'allegato A del presente disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente o nell'etichetta.

Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

6. Per le tipologie dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7. Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), **anche nella tipologia rosato o rosé**, è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.

8. Per la tipologia "Asti" o "Asti spumante", **anche nella tipologia rosato o rosé**, prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura "metodo Martinotti".

9. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" o "Asti spumante" **anche nella tipologia rosato o rosé** e "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

<p>(metodo tradizionale), le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre, dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori quelli utilizzati per la denominazione.</p>	<p>(metodo tradizionale), anche nella tipologia rosato o rosé, le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre, dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione.  <b>E' consentito riportare in etichetta per la tipologia rosato o rosé la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.</b></p>
<p>Articolo 8</p> <p>Confezionamento</p> <p>1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 48- Legge n. 238/2016.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti Spumante” o “Asti”, “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630; il suddetto limite può diminuire sino a grammi 600 esclusivamente nel caso di utilizzo di bottiglie che utilizzino una percentuale di vetro riciclato non inferiore all'85% del peso totale.</p> <p>3. È vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;</li> <li>- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a</li> </ul>	<p>Articolo 8</p> <p>Confezionamento</p> <p>1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 48- Legge n. 238/2016.</p> <p>2. <b>Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti Spumante” o “Asti”, anche nella tipologia rosato o rosé e “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), anche nella tipologia rosato o rosé,</b> confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite.</p> <p>3. È vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;</li> <li>- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a</li> </ul>

## PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

<p>2 millimetri a contatto con il vino. I tappi dovranno essere marchiati indelebilmente “Asti” o “Asti Spumante”.</p> <p>Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l’utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.</p> <p>4. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia “Albeisa”. È vietato per tali tipologie l’uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>È inoltre vietato l’utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tappo corona,</li> <li>- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;</li> <li>- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.</li> </ul> <p>Tutte le tipologie di tappi consentiti dalla vigente normativa devono essere marchiati indelebilmente “Moscato d’Asti”.</p> <p>Tuttavia, in deroga a quanto previsto ai precedenti capoversi, limitatamente al confezionamento delle partite della tipologia di vino “Moscato d’Asti” provenienti dalla vendemmia 2014 e precedenti, è consentito per la chiusura delle bottiglie l’utilizzo del tappo a corona in aggiunta al tappo di sughero.</p>	<p>2 millimetri a contatto con il vino.</p> <p>Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l’utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.</p> <p>4. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia. È vietato per tali tipologie l’uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>È inoltre vietato l’utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tappo corona,</li> <li>- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;</li> <li>- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.</li> </ul>
<p>Articolo 9</p> <p>Legame con l’ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>I vini Asti e Moscato d’Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e</p>	<p>Articolo 9</p> <p>Legame con l’ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>I vini Asti e Moscato d’Asti vengono prodotti, nelle tipologie di colore bianco, in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco,</p>

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai due vini prodotti sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Gujot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. La perfetta conoscenza del territorio e il costante miglioramento delle tecniche di vinificazione, nate appunto nel cuore della zona di produzione per merito di nomi altisonanti dell’ enologia italiana quali Gancia, Martinotti, Mensio, Garino-Canina, Marone, hanno creato un bagaglio tecnico di esperienze difficilmente ripetibile.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ ambiente geografico. Come noto il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All’ interno della zona di produzione, ripartita su 51 comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivati.

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

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all’ ambiente stesso: il Moscato bianco.

dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai due vini prodotti sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Guyot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. La perfetta conoscenza del territorio e il costante miglioramento delle tecniche di vinificazione, nate appunto nel cuore della zona di produzione per merito di nomi altisonanti dell’ enologia italiana quali Gancia, Martinotti, Mensio, Garino-Canina, Marone, hanno creato un bagaglio tecnico di esperienze difficilmente ripetibile.

Il vino Asti, nella tipologia rosato o rosé, è l’ espressione del connubio tra il vitigno Moscato bianco e il vitigno Brachetto, che esalta i caratteri aromatici dei due vitigni che sono espressione dell’ areale di produzione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ ambiente geografico. Come noto il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All’ interno della zona di produzione, ripartita su 51 comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivati.

Nella versione di colore rosato sono esaltate le note aromatiche tipiche del Moscato bianco e del Brachetto in particolare linalolo e geraniolo.

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

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all’ ambiente stesso: il Moscato bianco

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “ASTI”

<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Valoritalia s.r.l Sede Legale: via XX Settembre 98/G 00187 Roma – Tel.+3906-45437975 Mail: info@valoritalia.it sede operativa per l’attività regolamentata: Via Valtiglione, 73 14057 – ISOLA D’ASTI (AT)</p> <p>La società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali ai sensi dell’articolo 64 della Legge. n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell’Unione europea, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 253 del 30 ottobre 2018.</p>	<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Valoritalia s.r.l Sede Legale: via XX Settembre 98/G 00187 Roma – Tel.+3906-45437975 Mail: info@valoritalia.it sede operativa per l’attività regolamentata: Via Valtiglione, 73 14057 – ISOLA D’ASTI (AT)</p> <p>La società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali ai sensi dell’articolo 64 della Legge. n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell’Unione europea, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 253 del 30 ottobre 2018.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------