DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 13 marzo 2026.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Asti».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

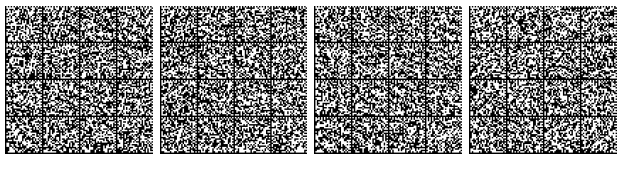
Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, concernente disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;



Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri d, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 98896 del 27 febbraio 2026, in corso di registrazione presso l'Ufficio centrale di bilancio, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consi-

glio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Considerato che l'art. 21, comma 17, della legge n. 196/2009 e successive modificazioni ed integrazioni autorizza l'avvio della gestione finanziaria, nelle more dell'approvazione delle rispettive direttive sull'azione amministrativa di I e II livello, nei limiti delle assegnazioni di cui alle direttive dell'anno precedente;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 199 del 9 agosto 1967, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Asti» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 29 novembre 1993, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 287 del 7 dicembre 1993, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 26 agosto 2024, pubblicato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 207 del 4 settembre 2024 con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio per la tutela dell'Asti, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Asti», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio per la tutela dell'Asti è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 10 dicembre 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C.G. dei vini «Asti»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 12 del 16 gennaio 2026, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

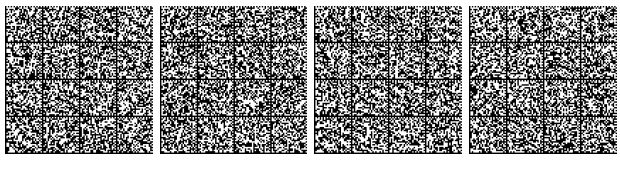
Considerato che, in data 24 dicembre 2025, il Consorzio per la tutela dell'Asti ha chiesto la possibilità di rivendicare la tipologia a D.O.C.G. «Asti» Rosato, o Rosé a partire dalla data di pubblicazione del presente decreto, rendendo pertanto applicabili le modifiche anche nei riguardi delle produzioni derivanti dalle campagne vitivinicole 2024/2025 e 2025/2026 nonché di rendere applicabili dalla data della pubblicazione di suddetto decreto, le modifiche previste all'art. 8 del disciplinare di produzione, per le produzioni che verranno confezionate successivamente a detta pubblicazione;

Vista la nota del 4 febbraio 2026 della Regione Piemonte, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del consorzio di rendere applicabili le modifiche per poter utilizzare la tipologia D.O.C.G. «Asti» Rosato o Rosé derivante da taglio delle produzioni delle campagne vitivinicole 2024/2025 e 2025/2026, a partire dalla data di pubblicazione del presente decreto;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti» approvata con il presente decreto;



Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 12 del 16 gennaio 2026, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati 1 e 2 al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

3. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle produzioni derivanti dalla vendemmia 2024, limitatamente all'elaborazione della tipologia «Asti» o «Asti» spumante metodo classico rosato o rosé, mediante la pratica di cui all'art. 5, comma 11, dell'allegato disciplinare. A tal fine il quantitativo complementare del 10-30% di Brachetto N., da aggiungere alla partita base ottenuta da uve del vitigno Moscato B. (minimo 70%), deve provenire dalla preliminare riclassificazione di prodotti ottenuti da uve del vitigno Brachetto N. di altra denominazione di origine ricadente sul territorio della DOCG dei vini «Asti», nel rispetto delle compatibilità tecnico-produttive stabilite dall'art. 38 della legge n. 238/2016.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

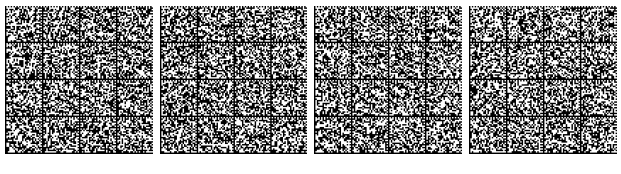
Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Indicazioni geografiche e specialità tradizionali garantite» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (https://www.masaf.gov.it).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 13 marzo 2026

Il dirigente: GASPARRI



ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «ASTI»

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» spumantemetodo 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.

-

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumantemetodo 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, in ambito aziendale, dalla seguente composizione ampelografica: uve del vitigno Moscato bianco da un minimo del 70% fino ad un massimo del 90%; uve da vitigno Brachetto da un minimo del 10% fino ad un massimo del 30%.

3. Il prodotto destinato alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 11, per ottenere i vini «Asti» spumante rosé, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Brachetto e da vigneti costituiti dal vitigno Moscato, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idonei a essere iscritti alla denominazione. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.

Articolo 3
Zona di produzione

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, Grognardo, 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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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 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 o rosé: - Moscato	10

- Brachetto	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. 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	9,00
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10,00
«Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé	9,00
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé	10,00
«Moscato d'Asti»	10,00
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva	12,00

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.

10. 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

2. È in facoltà del Ministero competente, 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».

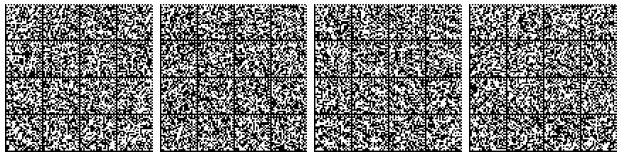
Conformemente alla normativa dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

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 uva/vino
«Asti» o «Asti» spumante	75%
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale)	75%
«Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé / «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé: - Moscato - Brachetto	 75% 75%
«Moscato d'Asti» e	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'80%, l'eccedenza non avràdiritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa massima, entro il limite del 20%, in seguito al provvedimento della Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela, sono bloccati come riserva vendemmiale in tutto o in parte sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo capoverso.
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 ottenuti dalle uve eccedenti la resa massima, entro il limite del 20%, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa massima, entro il limite del 20%, 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) rosatoo 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.

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 o rosé, deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

11. Per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» Spumante rosato o rosé o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, è consentito nella preparazione della partita, cuvée, l'assemblaggio di mosti e/o vini ottenuti dalla vinificazione di uve Moscato bianco e di uve Brachetto, per un minimo del 10% ed un massimo del 30% di uve Brachetto e per un minimo di 70% ed un massimo del 90% di uve Moscato bianco,

provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3.

12. 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 bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

13. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva.

14. 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.

15. 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.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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;

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, brillante;
odore: caratteristico, delicato tipico delle uve di provenienza;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé 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

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:

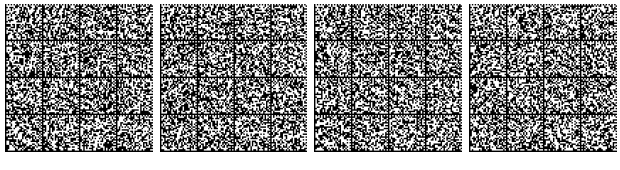
colore: paglierino giallo più o meno intenso;
odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol. al 6,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
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 temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

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:

colore: giallo dorato;
odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l~~;~~.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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.



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.

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 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 similari 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 condizione 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 tipologiarosato 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 tipologiarosato o rosé, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologiarosato 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 quelli utilizzati per la denominazione.

Articolo 8
Confezionamento

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.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» spumante o «Asti» anche nella tipologiarosato o rosé e «Ast» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologia rosato o rosé, confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite.

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:
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

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.

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,
È inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
- tappo corona,
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

L'Area di produzione della DOCG «Asti» comprende 51 comuni nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, estendendosi quindi nella zona conosciuta come Langhe-Roero e Monferrato.
La formazione dei terreni risale ad oltre 12 milioni di anni fa, quando il mare, ritirandosi, lasciò spazio a ciò che oggi è conosciuto come la Pianura Padana. Con i processi erosivi che si sono succeduti nei secoli, il territorio di produzione è andato modellandosi dando vita all'attuale conformazione del paesaggio. Questo si presenta con prevalenza di alta collina nella zona sud-ovest, che degrada verso nord e verso est.
Le terre più antiche sono localizzate nella zona centro/ovest, con formazione geologica prevalente di Cassinasco (province Cuneo e parte Asti). Il periodo di formazione risale al Serravalliano, periodo compreso tra i 13 e gli 11 milioni di anni fa. In questa zona prevale la roccia arenaria, con suoli minerali franco sabbiosi, spesso fratturati, con caratteristiche permeabilità e leggerezza, e presenza di calcare attivo medio.
Di più recente formazione la zona est, che comprende parte della zona di produzione in provincia di Asti e le zone dell'Alessandrino. Risale infatti tra i 10 e i 5 milioni di anni la formazione geologica qui prevalente, Marne di Sant'Agata con evidenti formazioni di vene di gesso. I suoli franco limosi si caratterizzano di conseguenza per compattezza e trattenuta idrica.

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

Per trarre il maggior beneficio qualitativo dalla mineralità dei suoli, la viticoltura della denominazione «Asti», per i vitigni consentiti Moscato bianco e Brachetto, si è insediata negli ambienti collinari con le esposizioni più adeguate alla corretta e sana maturazione delle uve. Nel complesso il sistema collinare che abbraccia la viticoltura delle uve moscato e brachetto si trova tra i 150 ed i 600 metri, con esposizione dei vigneti prevalentemente verso sud, nella zona ovest, e sud/est e sud/ovest nella zona est. Il 45% dei vigneti si trova tra i 200 ed i 300 metri di altitudine; il 30% tra i 300 ed i 400 metri; il 17% oltre i 400 metri.
Le condizioni climatiche hanno un ruolo fondamentale nella descrizione della produzione. Il clima continentale che ha caratterizzato negli anni la zona di produzione ha infatti portato a sfruttare i pendii

più ripidi per avvantaggiarsi del miglior irraggiamento. Degli oltre 10.000 ettari iscritti alla denominazione, il 25% hanno pendenza oltre il 30% (17°), il 10% oltre il 40% (22°), il 4% oltre il 50% (27°), rendendo di fatto la coltivazione di buona parte di questo territorio di produzione, una viticoltura eroica.

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

All'interno della zona di produzione della DOCG «Asti» si ritrovano pertanto matrici geologiche con diversa composizione, quali terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa, che influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve aromatiche prodotte e dei vini derivati. Sulla base di queste matrici, in combinazione con i fattori climatici che caratterizzano queste aree e con la disposizione dei vigneti, si possono individuare ambiti territoriali in cui l'uva conferisce al vino caratteristiche tipiche. A partire dalla zona ovest, nell'area che comprende i comuni di Santo Stefano Belbo, Mango, Castiglione Tinella tra gli altri, il vino risulta molto intenso nei suoi sentori aromatici, ampi, di corpo medio e molto fine.
Spostandoci nella zona che da Canelli si sviluppa verso est, inclusiva anche dei comuni di Calosso, San Marzano Oliveto ed altri, i vini prodotti mostrano un corpo più pieno e di grande equilibrio.
Proseguendo verso est, i vini prodotti nella zona compresa tra i comuni di Rocchetta Palafea, Nizza Monferrato, Maranzana fino ad Acqui Terme, si mostrano vigorosi, ricchi, di corpo, grassi.
Infine, nella zona più ad est della denominazione, nella zona che Cassine abbraccia Strevi fino ad Acqui Terme, i vini presentano aromaticità finissima ed intensa.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

SOTTOZONA «SANTA VITTORIA D'ALBA»

Articolo 1 - Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini:
«Asti» o «Asti» spumante;
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale);
«Moscato d'Asti»
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva
seguiti dalla specificazione della sottozona «Santa Vittoria d'Alba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2 - Base ampelografica

I vini designati «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti», «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva seguiti dalla specificazione aggiuntiva della sottozona «Santa Vittoria d'Alba» 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.

Articolo 3 - Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti», «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Santa Vittoria d'Alba» devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Santa Vittoria d'Alba in provincia di Cuneo.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.
In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1 Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 8 della Legge 238/2016 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2 Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Vitivinicolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forma di allevamento è quella tradizionale a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

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

5. I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti allo Schedario viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro.

7. Per il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a tonnellate 5,0 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino, con un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.

8. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

9. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'10,50%.

10. Le uve destinate alla produzione del vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13,00%.

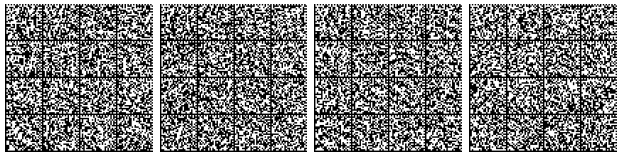
Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» ed al 45% per il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba». Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

2. Le uve destinate alla produzione del vino qualificato «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.

3. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.
Conformemente alla normativa dell'Unione, 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.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.



5. Il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, calcolati dal 1° Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

6. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore : paglierino con riflessi dorati;
profumo : elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale;
sapore : franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscato, talora vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% al 6,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 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 temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

2. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato brillante;
profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 12,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 4,5g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» 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.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» 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, da pas dosé a dolce, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,0% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. Alle Denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «riserva» e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. È consentito inoltre l'uso del termine «vigna» accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. n.31 Legge n. 238/2016.

5. Sulle bottiglie contenenti i vini «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» e «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 - Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 del disciplinare dei vini a DOCG «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» o «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva.
Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.



SOTTOZONA «STREVI»

Articolo 1 - Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini:
«Asti» o «Asti» spumante;
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale);
«Moscato d'Asti», seguita dalla specificazione della sottozona «Strevi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Base ampelografica

I vini designati «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» seguiti dalla specificazione aggiuntiva della sottozona «Strevi» 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.

Articolo 3 – Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» devono essere prodotte nella zona sottoindicata nella Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grognardo e Visone.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura e la vinificazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.
In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1. Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo Schedari Viticolo di cui all' art. 8 della Legge 238/2016 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.
1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. La forma di allevamento ammessa è quella tradizionale a controspalliera con vegetazione assurgente.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. I nuovi impianti e reimpianti possono essere iscritti allo Schedario Viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante

metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro.

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

8. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 10,5 % vol.

9. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi».
Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

10. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo e nella frazione di Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.
Conformemente alla normativa dell'Unione, 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.

11. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.

12. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

Articolo 5 - Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di Origine Controllata e garantita «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
odore: caratteristico e fragrante di moscato;
sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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 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 temperatura di 20 centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.



2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante con la specificazione «Strevi» 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.

3. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) con la specificazione «Strevi» 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, da pas dosè a dolce, equilibrato;
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.

Articolo 6 - Designazione e presentazione

1. Alle Denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «riserva» e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

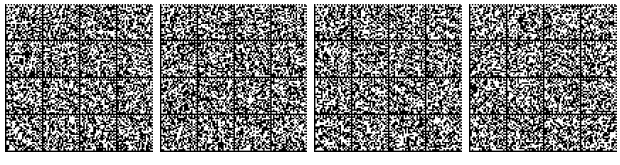
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. È consentito inoltre l'uso del termine «vigna» accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 31 Legge n. 238/2016.

5. Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 7 - Confezionamento

1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 del disciplinare dei vini DOCG «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti».



PANTONE



CMYK



PANTONE 8004 C ›	C: 39 - M: 41 - G: 51 - N: 27
PANTONE 9060 C ›	C: 0 - M: 0 - G: 12 - N: 0
PANTONE 2767 C ›	C: 100 - M: 90 - G: 10 - N: 77
PANTONE 186 C ›	C: 2 - M: 10 - G: 85 - N: 6

FONT: Berthold Walbaum Book Regular

Allegato A

ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

'Asti'

Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo
Asti o Asti spumante anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

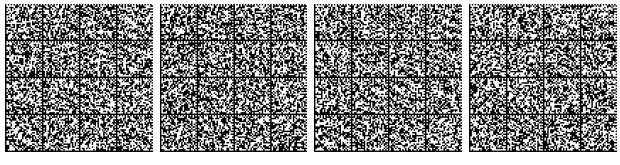
Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato tenue.

Aroma
Odore: caratteristico, delicato.

Sapore
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6,00
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15,0.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue.

Aroma
Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore
Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6,0
Acidità totale minima:	6,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17 (g/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Moscato d'Asti vendemmia tardiva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo dorato.

Aroma
Odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell’uva appassita con note speziate.

Sapore
Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Moscato d'Asti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: paglierino giallo più o meno intenso.

Aroma
Odore: caratteristico e fragrante di Moscato.

Sapore
Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol al 6,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Moscato d'Asti sottozona "Santa Vittoria d'Alba"

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: paglierino con riflessi dorati.

Aroma
Profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale.

Sapore
Sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscato, talora vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Moscato d'Asti sottozona "Strevi"

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato.

Aroma
Odore: caratteristico e fragrante di moscato.

Sapore
Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Moscato d'Asti sottozona "Santa Vittoria d'Alba" vendemmia tardiva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo dorato brillante.

Aroma
Profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate.

Sapore
Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolti.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Asti o Asti spumante rosato o rosé

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
spuma: fine, persistente;

Colore: rosa tenue, brillante.

Aroma
Odore: caratteristico, delicato tipico delle uve di provenienza.

Sapore
Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

stratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Asti o Asti spumante rosato o rosé Metodo Classico (metodo tradizionale)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: fine, persistente.

Colore: da rosa più o meno intenso, al granato chiaro.

Aroma
Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore
Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

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

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Asti o Asti Spumante,Moscato d'Asti

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Moscato d'Asti vendemmia tardiva

Resa massima:

Resa massima:	6000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Moscato d'Asti sottozone Strevi e Santa Vittoria d'Alba

Resa massima:

Resa massima:	9500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

Resa massima:

Resa massima:	5000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Resa massima:

Resa massima:	9500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Asti Rosato o Rosé o Asti Spumante Rosato o Rosè

Resa massima:

Resa massima:	Moscato 10000 Brachetto 8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Asti Rosato o Rosé o Asti Spumante Metodo Classico Rosato o Rosè

Resa massima:

Resa massima:	Moscato 10000 Brachetto 8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Brachetto N.

- Moscato bianco B. - Moscato

Definizione concisa della zona geografica delimitata

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, Grognardo, 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.

Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo
1. Vino

Sintesi del legame

L'area di produzione dei vini a DOCG "Asti" conta su 51 comuni delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria, e, grazie alla diversità dei suoli, quota ed esposizione, è in grado di influire sulle caratteristiche dei vini a seconda del luogo di origine. La differenza dei suoli, pur avendo la stessa origina sedimentaria marina riferibile al Bacino Terziario Piemontese, permette di identificare due fasce: i territori nei comuni a nord di Canelli, a quote inferiori con suoli di tipo marnoso-argilloso, dalle pendenze contenute, che danno uve più mature e vini più strutturati, e i territori nei comuni a sud di Canelli, a quote superiori, con soli di tipo arenaceo-marnosi, a strati, notevolmente acclivi, dove prevale l'acidità e la finezza aromatica.

Per la categoria "Vino" saranno scelte le uve dalle caratteristiche di maggiore ricchezza in zuccheri ed un più ampio patrimonio aromatico provenienti dai territori a minore quota e/o dalle esposizioni a maggiori accumuli termici.

Categoria di prodotto vitivinicolo
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Sintesi del legame

L'area di produzione dei vini a DOCG "Asti" conta su 51 comuni delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria, e, grazie alla diversità dei suoli, quota ed

esposizione, è in grado di influire sulle caratteristiche dei vini a seconda del luogo di origine. La differenza dei suoli, pur avendo la stessa origina sedimentaria marina riferibile al Bacino Terziario Piemontese, permette di identificare due fasce: i territori nei comuni a nord di Canelli, a quote inferiori con suoli di tipo marnoso-argilloso, dalle pendenze contenute, che danno uve più mature e vini più strutturati, e i territori nei comuni a sud di Canelli, a quote superiori, con soli di tipo arenaceo-marnosi, a strati, notevolmente acclivi, dove prevale l'acidità e la finezza aromatica.

Per la categoria "Vino spumante di qualità del tipo aromatico" oltre alla produzione delle tipologie zuccherine già previste dal vigente disciplinare, si rende pertanto necessario formalizzare la produzione delle tipologie a minor contenuto zuccherino che di fatto, grazie alla interazione del vitigno con l'ambiente, alla evoluzione del mercato, alle continue innovazioni tecnologiche, sono già prodotti in questo territorio. La cultura della vinificazione dell'uva Moscato bianco della zona è consolidata, grazie anche alla storica presenza del vitigno, da cui la capacità dei vignaioli e delle cantine di sapere interpretare il territorio a dare origine ad una così grande varietà di prodotti.

Viene integrato il legame relativamente alle nuove tipologie di prodotti vitivinicoli spumantizzati in quanto è tradizione consolidata la loro produzione. Per il "Vino Spumante" saranno scelte le uve dalle caratteristiche di maggiore freschezza acida e corredo aromatico più fine provenienti da quei territori a maggiore quota e/o versanti più freschi. La successiva vinificazione introdurrà ulteriore elemento distintivo nel vino finito andando a modulare la ricchezza in alcol, e quindi la dolcezza, elemento, l'alcool, che a sua volta influenza sulla volatilità degli aromi.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga
Deroga alla produzione in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti"(ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e le operazioni di spumantizzazione), oltre che all'interno della zona di produzione delle uve, possono essere effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO), limitrofe alla zona di produzione.

Titolo del requisito / della deroga
Imbottigliamento in zona delimitata



Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Conformemente alla normativa dell'Unione l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Titolo del requisito / della deroga
Marchio collettivo

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini della DOP Asti nell'etichettatura e presentazione sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al 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 condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Titolo del requisito / della deroga
Disposizioni per il confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

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, confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite.

È vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;

- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

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.

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,

È inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo corona,

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;

- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

26A01375

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 5 marzo 2026.

Liquidazione coatta amministrativa della «Campania Felix società cooperativa sociale onlus», in Benevento e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione delle cooperative italiane ha chiesto che la società «Campania Felix società cooperativa sociale onlus» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese e dalla situazione patrimoniale al 16 aprile 2023, allegata al verbale, che evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 5.216,00, si riscontra una massa debitoria di euro 80.784,00 ed un patrimonio netto negativo di euro -76.418,00;

Considerato che in data 22 ottobre 2024 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Considerato che la comunicazione di avvio dell'istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata inviata al legale rappresentante della società al corrispondente indirizzo, così come risultante da visura camerale, non risulta essere stata consegnata per «indirizzo non valido»;

Considerato che in data 23 ottobre 2024 la Direzione generale servizi di vigilanza ha trasmesso la suddetta comunicazione di avvio del procedimento al legale rappresentante a mezzo raccomandata A/R agli indirizzi risultanti dalla visura camerale aggiornata, sia presso la