

**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);  
“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

I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all’art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Moscato bianco e per il restante 3% provenienti da vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

**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, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;  
in provincia di Asti, l’intero territorio dei comuni di:  
Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;  
in provincia di Cuneo, l’intero territorio dei comuni di:  
Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d’Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

**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 sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.
4. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.
5. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

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

7. Le uve destinate alla produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.
8. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti".
9. Limitatamente alle tipologie "Asti" e "Moscato d'Asti" in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restante il limite massimo di 12,00 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.
10. In caso di annata sfavorevole, ai sensi della Legge n. 238/2016, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, dandone comunicazione immediata all'Organismo di controllo.
- I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello

previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

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

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

tipologia	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
Asti o Asti spumante	9,00
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	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. .

14. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

## **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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, "Moscato d'Asti" e "Asti spumante" o "Asti".

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

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la

refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

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

Tipologia	Resa uva/vino
Asti o Asti spumante	75%
Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)	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.

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

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

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

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

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

9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia,

deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.

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

11. L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

12. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

13. Il vino "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.

14. È consentito che il mosto atto a DOCG "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva", rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, alla elaborazione della DOCG "Asti" o "Asti Spumante", "Asti" o "Asti spumante" metodo classico. Qualora le caratteristiche del mosto destinato ad "Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti spumante" metodo classico corrispondano, per titolo alcolometrico volumico minimo naturale, alle caratteristiche del mosto destinato a Moscato d'Asti, è consentita l'operazione inversa.

15. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpenici liberi quali il Linalolo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1 e Diendiolo 2 delle uve e dei mosti destinati a produrre vini di cui all'articolo 1.

## **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 “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 sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d'Asti vendemmia tardiva” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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”, “Asti” o “Asti Spumante metodo classico”, “Moscato d'Asti”, “Moscato d'Asti” Vendemmia Tardiva, è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti all'allegato A del presente disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente.

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

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

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

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

9. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" o "Asti spumante", "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre, dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori quelli utilizzati per la denominazione.

## **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", "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630; il suddetto limite può diminuire sino a grammi 600 esclusivamente nel caso di utilizzo di bottiglie che utilizzino una percentuale di vetro riciclato non inferiore all'85% del peso totale.

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.

I tappi dovranno essere marchiati indelebilmente "Asti" o "Asti Spumante".

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. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia "Albeisa". È vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta,

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.

Tutte le tipologie di tappi consentiti dalla vigente normativa devono essere marchiati indelebilmente "Moscato d'Asti".

Tuttavia, in deroga a quanto previsto ai precedenti capoversi, limitatamente al confezionamento delle partite della tipologia di vino “Moscato d’Asti” provenienti dalla vendemmia 2014 e precedenti, è consentito per la chiusura delle bottiglie l’utilizzo del tappo a corona in aggiunta al tappo di sughero.

## **Articolo 9**

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

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

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

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

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

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

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Valoritalia s.r.l

Sede Legale:

via XX Settembre 98/G

00187 Roma –

Tel.+3906-45437975

Mail: info@valoritalia.it

sede operativa per l’attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 – ISOLA D’ASTI (AT)

La società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi dell’articolo 64 della Legge. n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell’Unione europea, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 253 del 30 ottobre 2018 e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

## 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” e “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 asurgente.

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

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 sovrappressione 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", "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