Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto recante "modifiche ordinarie" al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Asti".

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;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n.1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

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;

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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016 n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 29.11.1993, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 287 del 07.12.1993 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 disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Asti", così come da ultimo modificato con D.M. 9 ottobre 2020, pubblicato nella GURI n. 262 del 22 ottobre 2020;

ESAMINATA la documentata domanda presentata per il tramite della regione Piemonte, su istanza del Consorzio per la tutela dell'Asti DOCG, con sede in Asti (AT), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini "Asti";

ATTESO che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10 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 di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione;

- la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 159 del 5 luglio 2021 al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;

- entro il predetto termine non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla medesima proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le "modifiche ordinarie" contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Asti" e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle "modifiche ordinarie" del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse "modifiche ordinarie" alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Reg. UE n. 34/2019;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

VISTA la direttiva direttoriale n. 140736 del 25 marzo 2021 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini "Asti", così come da ultimo consolidato con il Decreto ministeriale 9 ottobre 2020 richiamato in premessa, sono approvate le modifiche di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 159 del 2 luglio 2021;

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini "Asti", consolidato con le "modifiche ordinarie" di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati 1 e 2 del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo "e-Ambrosia" messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono applicabili nei riguardi delle produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2021/2022 e, per le modifiche di cui all'articolo 7 del disciplinare, anche per le vendemmie precedenti.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Asti", di cui all'articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il Dirigente
Roberta Cafiero
(*firmato digitalmente ai sensi del CAD*)

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO 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 "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

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, 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.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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

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

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

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

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

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

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.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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 d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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 sovrapressione 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.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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 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), 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.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

00187 Roma –
Tel.+3906-45437975
Mail: info@valoritalia.it
sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 – ISOLA D'ASTI (AT)

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

SOTTOZONA "CANELLI"

Articolo 1- Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" è riservata al vino che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2- Base ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

Articolo 3 - Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Canelli", comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla cultura della vite nei territori dei Comuni sottoelencati:
Provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida del comune di Loazzolo e di Bubbio.
Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

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 Giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa, sono da considerare non idonei i vigneti impiantati su terreni pesanti, profondi o su affioramenti gessoso solfiferi. L'altimetria minima è di 165 m s.l.m.

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

1.3. Densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

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

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

5. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Moscato d'Asti "Canelli"	Resa uva t /ha	Titolo vol. nat. min. % vol
	9.5	11.00 %

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

Moscato d'Asti "Canelli" menzione "Vigna"	Resa uva t/ha	Titolo vol. nat. min. % vol
	8.5	11.50 %

7.La denominazione di origine controllata garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:
al terzo anno: Resa uva t/ha 5,1
al quarto anno: Resa uva t/ha 5,9
al quinto anno: Resa uva t/ha 6,8
al sesto anno: Resa uva t/ha 7,7
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.

Articolo 5- Norme per la vinificazione

1.Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione della sottozona indicata all'articolo 3.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

Conformemente all'art. 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.

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

Moscato d'Asti "Canelli"	Resa uva /vino	Prod. max di vino hl/ha
	75%	71.25

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 5.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Articolo 6 -Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
• colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
• odore: muschiato, 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 al 6,50% vol.
• acidità totale: minima: 4,5 g/l
• estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

2. 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.

Articolo 7- Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita 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.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:
- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione e i relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi -;
-coloro che, nella designazione e presentazione intendono accompagnare la Denominazione con la menzione "vigna" abbiano almeno effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri non superiori al 50% del carattere usato per la Denominazione;
- le bottiglie in cui viene confezionato il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale per la commercializzazione siano di capacità pari o inferiore ai 500 cl con esclusione dei 20 cl.

5. Per il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art 1 è obbligatorio l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 -Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 deve essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 comma 4 del disciplinare dei vini DOCG "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".
Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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%.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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 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;

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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.E' 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.E' 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 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 a

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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. 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.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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 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:

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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”.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

ALLEGATO 2

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

Asti (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Descrizione dei vini:

Asti o Asti spumante anche con indicazione della sottozona

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.

Estratto non riduttore minimo g/l 15,0

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche con indicazione della sottozona

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;

odore: caratteristico, spiccato, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	6,00
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

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% vol di cui svolto almeno 11,00% vol

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Moscato d'Asti" sottozona "Canelli"

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

odore: muschiato, 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 4,5% al 6,50 % vol.

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Moscato d'Asti

colore: paglierino giallo più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante di Moscato;

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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;

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
tolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

"Moscato d'Asti" sottozona "Strevi"

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.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Moscato d’Asti” sottozona Santa Vittoria d’Alba

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 % vol. al 6,50 % vol.;

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):	
Acidità totale minima:	5,0 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):	

Moscato dAsti" sottozona "Santa Vittoria d’Alba" vendemmia tardiva

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;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

Rese massime:

Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

10000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti spumante e Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale) con indicazione sottozona Santa Vittoria d'Alba e sottozona Strevi

9500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozone Canelli e Strevi

9500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Canelli con menzione vigna

8500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Strevi con menzione vigna e Santa Vittoria d'Alba

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

9500chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

5000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" 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.

Varietà principale/i di uve da vino

Moscato bianco B. - Moscato reale

Legame con la zona geografica

DOCG ASTI

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 vini prodotti, nelle varie versioni sia spumante che vendemmia tardiva, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo e dalle tecniche anche innovative di vinificazione che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia e composizione chimica, 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

Nel 1700, in una serie di articoli pubblicati a Losanna su vini e vigne di tutto il mondo, si parlava ormai specificamente di un Moscato bianco del Piemonte, molto stimato ed alla fine del 1700 la prestigiosa Società di Agricoltura di Torino indicava il Moscato come uno dei vitigni piemontesi in grado di produrre i vini più pregiati. Con il 1800, il Piemonte si andò caratterizzando nettamente rispetto alle altre regioni italiane per l'estesa coltivazione di Moscato bianco. Alla fine del 1800 iniziò infatti una significativa produzione di vino spumante rifermentato in bottiglia, ottenuto partendo dal Moscato. Nel 1895, con la messa a punto del metodo Martinotti inventato in Piemonte, il Moscato era ormai rivolto soprattutto alla produzione dello spumante e già si parlava della

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

considerevole richiesta che arrivava anche dall'estero per quel vino bianco, profumato e spumeggiante, noto in commercio sotto i nomi di Moscato d'Asti o Moscato di Canelli. Con l'affermazione di questo tipo di vinificazione, il Piemonte si caratterizzava in modo assolutamente diverso rispetto alle altre regioni di diffusione (peraltro molto ridotta) del Moscato. All'infuori della zona piemontese la maggior parte dei Moscati prodotti andavano infatti ascritti alla classe dei vini di lusso "liquorosi". Solo in Piemonte, nei territori di Asti, Alessandria, Cuneo si impiegava il Moscato per ottenere un vino spumante. Nello stesso periodo si collocano le prime esperienze di produzioni di spumanti secchi a base Moscato (Asti Champagne, del primo Novecento) che tuttavia non assunsero una rilevanza commerciale in quanto le limitate conoscenze enologiche dell'epoca non erano in grado di attenuare la percezione amara generata dai terpeni di un vino Moscato portato a completa fermentazione. D'altra parte, l'aggiunta di zuccheri per la rifermentazione in bottiglia, che attenuassero la sensazione amara, generavano pressione incompatibili con la resistenza delle bottiglie utilizzate. Peraltro, la filiera regionale dell'Asti DOCG ha continuato a lavorare sulla tipologia "secco" sia nella versione spumante sia in quella "tappo raso". Negli anni '80 del secolo scorso iniziarono a essere pubblicati lavori sperimentali di Istituti di ricerca piemontesi sulle caratteristiche chimiche ed aromatiche di vini secchi prodotti con Moscato bianco e sull'evoluzione dei composti terpenici nelle uve Moscato al fine di ottimizzare la tecnologia produttiva. Si sviluppò in quegli anni il concetto di enologia varietale, ossia di un sempre più raffinato approccio tecnologico che puntasse ad esaltare le caratteristiche dell'uva nella qualità finale del vino. Nello specifico del Moscato, l'evoluzione tecnica ha consentito di svolgere una fermentazione più prolungata limitando le note amare che avevano compromesso le iniziative commerciali del primo '900. Lo sviluppo delle conoscenze si è quindi trasferita nelle aziende, che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

Ulteriori condizioni

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

-Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

-Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021

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 condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0672656 del 22/12/2021