

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Grignolino d'Asti (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Grignolino di Asti - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 31.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 29.05.1973

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Grignolino d'Asti (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Grignolino d'Asti***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con tendenza ad una tonalità arancione se invecchiato;
 odore: profumo caratteristico e delicato;
 sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente e amarognolo con persistente retrogusto;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Grignolino d'Asti**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha - resa vino 52 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Asti: Agliano, Antignano, Asti, Azzano, Belveglio, Calliano, Casorzo, Castagnole Lanze, Castagnole M.to, Castell'Alfero, Castello d'Annone, Castelnuovo Calcea, Cerro Tanaro, Castiglione, Costigliole, Grana, Grazzano, Isola, Moncalvo, Montaldo Scarampi, Montemagno, Mombercelli, Montegrosso, Mongardino, Penango, Portacomaro, Refrancore, Revigliasco, Rocca d'Arazzo, Rocchetta Tanaro, Scurzolengo, Tonco, Viarigi, Vigliano e Vinchio.

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

GRIGNOLINO N.

FREISA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Grignolino d'Asti

Informazioni sulla zona geografica:

Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. Il simpatico nome "Grignolino" deriva quasi sicuramente da "grignòle", termine con cui vengono indicati in lingua piemontese i vinaccioli, di cui abbondano gli acini, anche se un'altra tesi lo fa originare dal verbo "grignare" che, sempre in dialetto astigiano, significa ridere.

Informazioni sul prodotto:

Sebbene le prime notizie sul Grignolino risalgano alla fine del '700, sembra che esso fosse da tempo conosciuto e venisse utilizzato per produrre quei vini "chiaretti" già nel Cinquecento. La sua origine è senz'altro localizzata nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltura, anche se si diffuse in altre parti della provincia di Alessandria.

Legame causale:

Un tempo il territorio del Grignolino era molto più esteso, ma il diffondersi in Europa delle micidiali malattie della vite porto' come conseguenza la riduzione delle zone di coltura di molti vitigni ed in particolare del Grignolino, che di queste malattie risenti' più degli altri. Il Grignolino emerge nella storia degli antichi vitigni piemontesi, e trova la sua culla d'adozione nel territorio tra Asti e Casale Monferrato. È un vitigno molto esigente in fatto di clima e terreni, difficile da coltivare e vinificare, ma regala un vino originale, imprevedibile ed estroso che accoglie appassionati consensi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Il vino "Grignolino d'Asti" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Grignolino. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno Freisa nei vigneti fino ad un massimo del 10 %.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/grignolasti.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Grignolino d'Asti