DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

"ASTI"

Approvato DOC	DM 09.07.1967	GU 199 - 09.08.1967
Approvato DOCG	DM 29.11.1993	GU 287 - 07.12.1993
Modificato con	DM 14.08.1995	GU 228 - 29.09.1995
Modificato con	DM 05.05.2008	GU 123 - 27.05.2008
Modificato con	DM 21.11.2011	GU 281 - 02.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 16.05.2012	GU n. 119 - 23.05.2012
Modificato con	DM 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Rettificato con	DM 22.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 19.02.2014	GU n. 51 - 3.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.09.2014	GU n.216 – 17.09.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 17.02.2015	GU n.47 – 26.02.2015 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

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

1. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Moscato bianco.

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:

Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo – argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.

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

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

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

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

	Resa uva t/ha
"Asti" o "Asti Spumante"	10
"Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale)	8

“Moscato d’Asti”	10
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”	6

7. Le uve destinate alla produzione del vino a 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 del D.lgs. n. 61/2010, 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 9.

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 naturale minimo rispettivamente pari al:

	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
“Asti” o “Asti Spumante”	9,00
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale)	11,00
“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 DOCG 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 di preparazione 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'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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 di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

	Resa uva/vino
"Asti" o "Asti Spumante"	75%
"Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale)	60%
"Moscato d'Asti"	75%

“Moscato d’Asti vendemmia tardiva” 50%

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.

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 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 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 di 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. È vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.

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

13. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”.

14. Il vino “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.

15. È consentito che il vino a DOCG “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”, rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, entro il 30 luglio successivo alla vendemmia, alla elaborazione della DOCG “Asti Spumante”, qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. Non è consentita l’operazione inversa ma, qualora le caratteristiche del prodotto (titolo alcolometrico volumico minimo naturale) siano equivalenti a quelle richieste per la DOCG “Moscato d’Asti”, di anno in anno la Regione Piemonte può consentire il passaggio su richiesta del Consorzio di Tutela e previo parere delle rappresentanze della filiera. Non è invece consentito il passaggio dalla tipologia “Moscato d’Asti” verso la tipologia “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale).

16. 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 il Diendilo 2) delle uve e dei mosti destinati a produrre i 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 assai tenue;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00% vol al 9,50% 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: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00 % vol all’8,00% 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 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% vol di cui svolto almeno 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

5. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

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 "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. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" o "Asti" e "Asti Spumante" o "Asti" Metodo Classico (metodo tradizionale) è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.

4. E' inoltre consentito, nella designazione dei vini a Denominazione d'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.

5. 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. Bis - Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l'indicazione del produttore/elaboratore.

Detta indicazione:

- deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;

- deve essere ripetuta unitamente all'indirizzo nell'ambito di altro campo visivo qualora vi figuri l'indicazione o il marchio del venditore/distributore per conto del quale avviene la produzione.

Nel caso in cui figuri l'indicazione o il marchio del venditore/distributore, il nome e l'indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50% di quelli utilizzati per la denominazione "Asti". Tale disposizione fa salva l'applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o l'uso del codice nel caso in cui il nome o l'indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra DOP o IGP.
6. Per tutte le tipologie di 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".

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. 19 del D.lgs. n. 61/2010.
2.
Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "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.
E' 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" nella parte esterna alla bottiglia.
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 dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiati indelebilmente “Moscato d'Asti”, aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente 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 tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.
E’ 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 52 comuni delle provincie 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 derivanti.

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 Piave, 24
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 e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

SOTTOZONA “CANELLI”

Articolo 1
Denominazione

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. 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

1. 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 coltura della vite nei territori dei Comuni sotto elencati.

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 Camo, 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 metri 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. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

	Produzione massima uva	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo
"Moscato d'Asti" "Canelli"	9,5 t/ha	11,00% vol

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:

	Produzione massima uva	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo
"Moscato d'Asti" "Canelli" menzione "vigna"	8,5 t/ha	11,50 % vol

7. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione della sottozona "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:

Anno	**Resa uva t/ha**
al terzo	5,1
al quarto	5,9
al quinto	6,8
al sesto	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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

	Resa massima uva/vino	Produzione massima vino
"Moscato d'Asti" "Canelli"	75%	71,25 hl/ha

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 Controllata e Garantita 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 della sottozona "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 4,5% 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.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

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" e altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.

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 dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;

- 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' articolo 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

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, 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

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti” seguita dalla specificazione “Santa Vittoria d’Alba” e “Santa Vittoria d’Alba Vendemmia Tardiva” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell’ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

Articolo 3
Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" 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’articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 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. 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 "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" non deve essere superiore a quintali 90, pari ad un massimo di 64,8 ettolitri di vino per ettaro.

7. Per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 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 "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11,00%.

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

11. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 72% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed al 45% per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non il 77% per il "Moscato d'Asti con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed il 50% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva", l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.

12. Le uve destinate alla produzione del vino qualificato "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.

13. 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'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

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

16. 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
Norme per la vinificazione

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 % vol al 6,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 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.

3. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" 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: 4,50 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 6
Designazione e presentazione

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

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

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

4. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5. È consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6. Sulle bottiglie contenenti i vini "Moscato d'Asti" con la specificazione " Santa Vittoria d'Alba" e "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7. Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" l'indicazione "Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare immediatamente al di sotto della dicitura "Santa Vittoria d'Alba" in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione della sottozona.

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, 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 “STREVI”

Articolo 1
Denominazione

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “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

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Strevi" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato Bianco.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione “Moscato d’Asti” con la specificazione “Strevi” devono essere prodotte nella zona sotto indicata 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 Schedario viticolo di cui all’articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 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 "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. Nel caso di utilizzo del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo (purché dimostrabile) o di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 la resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata è ridotta a 9 tonnellate, pari a 67,5 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 "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11% vol. Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,5% vol.

9. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.

10. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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.

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.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

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" e altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6. 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, 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

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

Prot. N.0055784 del 19/07/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio per la tutela dell'Asti, con sede in Asti, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Asti", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 12 luglio 2017.

IL DIRIGENTE

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. 607/09 della Commissione, 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, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione

UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 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 Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante "Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche dei disciplinari.";

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*,

paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Asti";

VISTO il DM 17.02.2015, pubblicato sulla G.U.RI n. 47 del 26.02.2015, con il quale è stato da ultimo ha modificato il disciplinare di produzione della DOCG "Asti".

VISTA la documentata domanda presentata dal Consorzio per la tutela dell'Asti , con sede in Asti, per il tramite della Regione Piemonte, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Asti", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 12 luglio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Asti" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 10 luglio 2017 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio per la tutela dell'Asti, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOCG "Asti", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella proposta di modifica del disciplinare in questione, nonché, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, anche per le produzioni atte a diventare DOCG "Asti" provenienti dalla vendemmia 2016;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio per la tutela dell'Asti esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Piemonte da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la nota n. 27954 del 14/07/2017 della Regione Piemonte, con la quale è stato espresso il parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta, come dichiarato dall'organismo di controllo "Valoritalia srl", alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli della DOP "Asti", a suo tempo approvato con apposito decreto direttoriale della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, n. 13848 del 10 luglio 2015, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOCG "Asti" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere la richiesta sopra evidenziata del citato Consorzio per la tutela dell'Asti, intesa ad ottenere l'applicazione dell'autorizzazione di etichettatura in questione anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOCG "Asti" provenienti dalla campagne 2016/17, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

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);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, 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;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Asti", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale del 12 luglio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio per la tutela dell'Asti, con sede in Asti, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Piemonte sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOCG "Asti" da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOCG "Asti", così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2017, per le partite di vino atte a diventare DOCG "Asti"

provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/17, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

5. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all'allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Asti".

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Approvato DOC	DM 09.07.1967	GU 199 - 09.08.1967
Approvato DOCG	DM 29.11.1993	GU 287 - 07.12.1993
Modificato con	DM 14.08.1995	GU 228 - 29.09.1995
Modificato con	DM 05.05.2008	GU 123 - 27.05.2008
Modificato con	DM 21.11.2011	GU 281 - 02.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - ~~Qualità e Sicurezza~~ Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 16.05.2012	GU n. 119 - 23.05.2012
Modificato con	DM 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - ~~Qualità e Sicurezza~~ Vini DOP e IGP
Rettificato con	DM 22.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - ~~Qualità e Sicurezza~~ Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 19.02.2014	GU n. 51 - 3.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - ~~Qualità e Sicurezza~~ Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - ~~Qualità e Sicurezza~~ Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.09.2014	GU n.216 – 17.09.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 17.02.2015	GU n.47 – 26.02.2015 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

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

1. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Moscato bianco.

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:
Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

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

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

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

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

	Resa uva t/ha

“Asti” o “Asti Spumante”	10	
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale)		8
“Moscato d’Asti”	10	
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”		6

7. Le uve destinate alla produzione del vino a 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 del D.lgs. n. 61/2010, 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** ~~**9**~~**.**

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 naturale minimo rispettivamente pari al:

	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
“Asti” o “Asti Spumante”	9,00
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale)	11,00
“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 DOCG 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 di preparazione 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’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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 di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

Resa
uva/vino

“Asti” o “Asti Spumante”	75%
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale)	60%
“Moscato d’Asti”	75%
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”	50%

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.

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 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 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 di 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. È vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.

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

essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato Bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

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

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

15. È consentito che il vino a DOCG "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva", rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, entro il 30 luglio successivo alla vendemmia, alla elaborazione della DOCG "Asti Spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. Non è consentita l'operazione inversa ma, qualora le caratteristiche del prodotto (titolo alcolometrico volumico minimo naturale) siano equivalenti a quelle richieste per la DOCG "Moscato d'Asti", di anno in anno la Regione Piemonte può consentire il passaggio su richiesta del Consorzio di Tutela e previo parere delle rappresentanze della filiera. Non è invece consentito il passaggio dalla tipologia "Moscato d'Asti" verso la tipologia "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale).

16. 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 il Diendilo 2) delle uve e dei mosti destinati a produrre i 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 ~~assai~~ tenue;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: ~~aromatico~~, caratteristico, ~~dolce~~, equilibrato, da extrasec a dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui svolto ~~compreso nei limiti dal~~ non inferiore a 6,00% vol ~~al 9,50% 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: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00 % vol all'8,00% 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 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~~ 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% vol di cui svolto almeno 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

~~5. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l’acidità totale e l’estratto non riduttore~~.

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 “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. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti Spumante” o “Asti” e “Asti Spumante” o “Asti” Metodo Classico (metodo tradizionale) è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.

4. E’ inoltre consentito, nella designazione dei vini a Denominazione d’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.

5. 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. Bis - Nell’etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l’indicazione del produttore/elaboratore.

Detta indicazione:

- deve essere riportata nell’ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;

- deve essere ripetuta unitamente all’indirizzo nell’ambito di altro campo visivo qualora vi figuri l’indicazione o il marchio del venditore/distributore per conto del quale avviene la produzione.

Nel caso in cui figuri l’indicazione o il marchio del venditore/distributore, il nome e l’indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50% di quelli utilizzati per la denominazione “Asti”. Tale disposizione fa salva l’applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell’Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o l’uso del codice nel caso in cui il nome o l’indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra DOP o IGP.
6. Per tutte le tipologie di 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” 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.

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. 19 del D.lgs. n. 61/2010.
2. ~~Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti Spumante” e “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.~~
Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti Spumante” e “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. ~~Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti, marchiato indelebilmente "Asti" o "Asti Spumante" nella parte che resta esterna alla bottiglia.~~
E' 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" nella parte esterna alla bottiglia.
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 ~~dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiati indelebilmente "Moscato d'Asti", aventi le caratteristiche previste~~ dalla normativa vigente 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 tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.
E' 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 52 comuni delle provincie 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 derivanti.

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 Piave, 24

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 e forestali, ai sensi dell'articolo ~~13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ 64 della Legge 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

SOTTOZONA "CANELLI"

Articolo 1

Denominazione

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. 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

1. 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 coltura della vite nei territori dei Comuni sotto elencati.

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 Camo, 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 metri 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. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

	Produzione massima uva	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo
"Moscato d'Asti" "Canelli"	9,5 t/ha	11,00% vol

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:

	Produzione massima uva	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo
"Moscato d'Asti" "Canelli" menzione "vigna"	8,5 t/ha	11,50 % vol

7. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione della sottozona "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:

Anno	**Resa uva t/ha**
al terzo	5,1
al quarto	5,9
al quinto	6,8
al sesto	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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

	Resa massima uva/vino	Produzione massima vino
"Moscato d'Asti" "Canelli"	75%	71,25 hl/ha

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 Controllata e Garantita 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 della sottozona "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 4,5% 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~~ 2,5 bar.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

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" e altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.

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 dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;

- 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' articolo 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. ~~Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 può essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità espressa in litri: 0,375 0,500 0,750 1,5 e 5, corrispondenti ai tipi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia.~~
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, 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

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti” seguita dalla specificazione “Santa Vittoria d’Alba” e “Santa Vittoria d’Alba Vendemmia Tardiva” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell’ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

Articolo 3

Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" 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’articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 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. 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 "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa

Vittoria d'Alba" non deve essere superiore a quintali 90, pari ad un massimo di 64,8 ettolitri di vino per ettaro.

7. Per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 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 "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11,00%.

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

11. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 72% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed al 45% per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non il 77% per il "Moscato d'Asti con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed il 50% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva", l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.

12. Le uve destinate alla produzione del vino qualificato "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.

13. 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'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

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

16. 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

Norme per la vinificazione

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 % vol al 6,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 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~~ 2,5 bar.

3. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" 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: 4,50 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

~~4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

Articolo 6

Designazione e presentazione

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

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

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

4. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5. È consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6. Sulle bottiglie contenenti i vini "Moscato d'Asti" con la specificazione " Santa Vittoria d'Alba" e "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7. Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" l'indicazione "Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare immediatamente al di sotto della dicitura "Santa Vittoria d'Alba" in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione della sottozona.

Articolo 7

Confezionamento

~~1. 1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità espressa in litri: 0,375 - 0,500 - 0,750 e 1,5.~~

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, comma 4, del disciplinare dei vini DOCG "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

2. Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

SOTTOZONA “STREVI”

Articolo 1
Denominazione

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “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

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Strevi" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato Bianco.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione “Moscato d’Asti” con la specificazione “Strevi” devono essere prodotte nella zona sotto indicata 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 Schedario viticolo di cui all’articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 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 "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. Nel caso di utilizzo del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo (purché dimostrabile) o di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 la resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata è ridotta a 9 tonnellate, pari a 67,5 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 "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11% vol. Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,5% vol.

9. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.

10. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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.

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~~ 2,5 bar.

~~3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

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" e altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.

5. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.

6. 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 possono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia~~. 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, 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.