DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "FREISA D'ASTI"

Approvazione con	DPR 01.09.1972	GU 311 - 30.11.1972
Modificato con	DM 28.02.1995	GU 62 - 15.03.1995
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie :
"Freisa d'Asti"
"Freisa d'Asti" superiore
"Freisa d'Asti" spumante
"Freisa d'Asti" frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Freisa.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare della provincia di Asti, esclusi pertanto i territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Freisa d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti e i cui terreni siano di natura argilloso-calcarea e argilloso-sabbiosa.
I sesti di impianto, le forme di allevamento o i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata destinate alla produzione vinificazione del vino di cui all'articolo 1 non dovrà superare le 8 tonnellate per ettaro .

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Freisa d'Asti" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50 % vol e al vino "Freisa d'Asti" superiore un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono venire effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
La denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" può essere utilizzata per designare i vini "spumante naturale" e "frizzante naturale" ottenuti mediante rifermentazione dello zucchero naturale residuato nel vino amabile o dolce, conservato secondo pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione.
Il vino "Freisa d'Asti", qualora venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia, può portare in etichetta la specificazione aggiuntiva di "superiore".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Freisa d'Asti"
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone. Nel tipo secco e con breve invecchiamento, delicatamente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol ;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

"Freisa d'Asti"superiore
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone. Nel tipo secco e con breve invecchiamento, delicatamente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol ;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

"Freisa d'Asti" spumante
spuma: fine, persistente
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;

sapore: da extra dry ad abboccato, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol ;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

"Freisa d'Asti" frizzante
spuma: vivace, evanescente
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol ;
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare detti limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione
.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Freisa d'Asti" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve con l'esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.
E' tuttavia consentito 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.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino. Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera. La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Vinificato in purezza, è tradizionale sia la versione vivace, frizzante e spumante, secca oppure amabile, che quella ferma.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

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

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

Articolo 9
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).