**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO "GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE"**

| | | |
|---|---|---|
| Approvato | DPR 26.06.1974 | GU 266 - 11.10.1974 |
| Modificato | DM 25.05.04 | GU 132 - 08.06.2004 |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | GU 295 - 20.12.2013<br>Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 07.03.2014 | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |

## Articolo 1
## Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Grignolino del Monferrato Casalese " è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Articolo 2
## Base ampelografica

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Grignolino per almeno il 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno Freisa presenti nei vigneti fino a un massimo del 10 %.

## Articolo 3
## Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona del Monferrato Casalese idonea a conseguire produzioni con caratteristiche previste dal presente disciplinare di produzione.
Tale zona comprende i seguenti territori comunali della provincia di Alessandria:Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Gabiano, Mombello Monferrato, Montecestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato,Villadeati,Villamiroglio.

## Articolo 4
## Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Grignolino del Monferrato Casalese" non deve essere superiore a tonnellate 7,5 per ettaro di vigneto di coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 % il limite medesimo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Grignolino del Monferrato Casalese" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50 % vol

**Articolo 5**
**Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione definita nel precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria ed è in facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, su richieste delle aziende interessate, di consentire le operazioni di vinificazione nei territori delle province piemontesi confinanti con quella di Alessandria a condizione che tale pratica sia già tradizionalmente in uso presso le medesime aziende alla data di entrata in vigore del presente disciplinare.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60%.

**Articolo 6**
**Caratteristiche al consumo**

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;
-colore:rosso rubino chiaro, con tendenza all'arancione per l'invecchiamento;
odore: caratteristico e delicato;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometricoo volumico totale minimo: 11,00 % vol ;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo; 18,0 g/l.

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

**Articolo 7**
**Designazione presentazione**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "classico" e similari.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, 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 Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., con alcune elevazioni maggiori e si trova nel cuore della fascia temperata infatti il 45esimo parallelo attraversa il comune di Vignale Monferrato.

Le Alpi ed il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La "linea di spiaggia" è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri (Viarigi, Castagnole Monferrato). La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 10% di Freisa. I vigneti devono essere impiantati con sistema di allevamento a vegetazione assurgente e con potatura di tipo tradizionale e quindi a guyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione , ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

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

Per molto tempo i Vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva e vino per delle grandi case commerciali che avevano la loro sede nei paesi e nelle cittadine vicine. Aziende famose compravano qui uve e vino per commercializzarlo con il proprio nome. In questo modo però i contadini non avevano alcuna possibilità di trasformare e vendere il proprio raccolto rimanendo solo dei fornitori di materie prime a basso costo per i grandi nomi. Solo molto tempo dopo la fine della seconda guerra mondiale i contadini cominciarono a trasformare il prodotto della vite di grignolino direttamente e a produrre il proprio vino determinando così la crescita di una nuova economia che rimane ad oggi il ramo più importante dell'agricoltura della zona del Monferrato casalese.

## 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:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

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).