DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"PIEMONTE"

Approvato con	DM 22.11.1994	GU 282 - 02.12.1994
Modificato con	DM 13.05.1995	GU 125 - 31.05.1995
Modificato con	DM 22.12.1995	GU 13 - 17.01.1996
Modificato con	DM 02.04.1996	GU 85 - 11.04.1996
Modificato con	DM 24.08.2001	GU 209 - 08.09.2001
Modificato con	DM 30.07.2007	GU 186 - 11.08.2007
Modificato con	DM 29.07.2009	GU 186 - 12.08.2009
Modificato con	DM 21.01.2010	GU 24 - 30.01.2010
Modificato con	DM 17.09.2010	GU 233 - 05.10.2010
Rettificato con	DM 21.09.2011	GU 231 - 04.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni

Vini bianchi :

"Piemonte" bianco
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Moscato;
"Piemonte" Sauvignon

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca
(Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)

Vini spumanti:
"Piemonte";
"Piemonte" Pinot bianco;
"Piemonte" Pinot grigio;
"Piemonte" Pinot nero;
"Piemonte" Pinot;
"Piemonte" Pinot-Chardonnay;
"Piemonte" Chardonnay Pinot;
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Brachetto.

Vini frizzanti:

“Piemonte” rosso
“Piemonte” bianco
“Piemonte” rosato
“Piemonte” Dolcetto
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Barbera;
"Piemonte" Bonarda.

Vini rossi:
“Piemonte” rosso
“Piemonte” Albarossa
“Piemonte" Barbera;
“Piemonte” Dolcetto;
“Piemonte Freisa” ;
"Piemonte" Grignolino;
"Piemonte" Brachetto;
"Piemonte" Bonarda.
“Piemonte” Cabernet Sauvignon;
“Piemonte” Merlot
“Piemonte” Pinot nero
“Piemonte” Syrah
“Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera
(Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)

Vini rosati:
“Piemonte” rosato

Vini passiti:
"Piemonte" Moscato passito.
“Piemonte” Brachetto passito

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%;
per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con l’ esclusione del vitigno Moscato bianco.

2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di

Schierano, Malvasia di Casorzo.

3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino ,approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con l’esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.”.

4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Albarossa;
Barbera;
Bonarda;
Dolcetto;
Freisa ;
Grignolino;
Brachetto;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Pinot nero;
Syrah;
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

5. La denominazione di origine controllata “Piemonte” con la specificazione di due vitigni è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca
  Cortese;
  Chardonnay;
  Sauvignon

-a bacca nera :
  Barbera;
  Dolcetto;
  Freisa;
  Bonarda;
  Cabernet Sauvignon;
  Merlot;
  Syrah;

Pinot nero
Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.

6. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.

7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot nero;
e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.

È' facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.
Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante,"Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine,

Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi Grognardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero,

Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Pruneto, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

provincia di Torino:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Visches, Vistrorio.

provincia di Novara:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

provincia di Biella
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

provincia di Verbano-Cusio-Ossola:

l'intero territorio dei seguenti comuni:
Beura-Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

provincia di Vercelli:
Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonaria frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto,

Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, , Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3 Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata “Piemonte Freisa” dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio,

Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, , Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Provincia di Torino:
l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.
4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti,

Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

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 quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:
a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un

numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
forme di allevamento e sistemi di potatura: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino , Vercelli e Verbano Cusio Ossola:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;
forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

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

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
" Piemonte" bianco	14	9,50
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,50
"Piemonte" rosso	13	10,00
"Piemonte" rosso frizzante	13	10,00
"Piemonte" rosato	13	10,00
"Piemonte" rosato frizzante	13	10,00
"Piemonte" spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,50
"Piemonte"Chardonnay-Pinot spumante	11	9,50
"Piemonte" Albarossa	9	12,00
"Piemonte" Barbera	12	10,50
"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,50
"Piemonte" Dolcetto	11	10,00
"Piemonte" Dolcetto frizzante	11	10,00
"Piemonte" Freisa	9,5	10,50
"Piemonte" Grignolino	9,5	10,50
"Piemonte" Bonarda	11	10,00
"Piemonte" Bonarda frizzante	11	10,00
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11	10,50
"Piemonte" Merlot	11	10,50
"Piemonte" Pinot nero	11	10,50

“Piemonte” Syrah	11	10,50
“Piemonte” Cortese	13	9,50
“Piemonte” Cortese frizzante	13	9,50
“Piemonte” Cortese spumante	13	9,50
“Piemonte” Chardonnay	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay frizzante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Sauvignon	11	10,00
“Piemonte” Brachetto	9	10,00
“Piemonte” Brachetto spumante	9	10,00
“Piemonte” Brachetto passito	6	12,50
“Piemonte” Moscato	11,5	10,00
“Piemonte” Moscato passito	6	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4 In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, 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.

5. 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 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della da ta d'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.

6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino l/ha
“Piemonte” bianco	70%	9.800
“Piemonte” bianco frizzante	70%	9.800
“Piemonte” rosso	70%	9.100
“Piemonte” rosso frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosato	70%	9.100
“Piemonte” rosato frizzante	70%	9.100
“Piemonte” spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot bianco spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot grigio spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte”Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Albarossa	70%	6.300
“Piemonte” Barbera	70%	8.400
“Piemonte” Barbera frizzante	70%	8.400
“Piemonte” Dolcetto	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Freisa	70%	6.650
“Piemonte” Grignolino	70%	6.650
“Piemonte” Bonarda	70%	7.700
“Piemonte” Bonarda frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Merlot	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero	70%	7.700

“Piemonte” Syrah	70%	7.700
“Piemonte” Cortese	70%	9.100
“Piemonte” Cortese frizzante	70%	9.100
“Piemonte” Cortese spumante	70%	9.100
“Piemonte” Chardonnay	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Brachetto	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto spumante	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto passito	50%	3.000
“Piemonte” Moscato	75%	8.625
“Piemonte” Moscato passito	50%	3.000

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non otre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non puo' superare il 55%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

vini	durata mesi	decorrenza
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve

5. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico volumico minimo naturale e di composizione ampelografica.

6. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

7.La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1.I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Piemonte bianco
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

Piemonte bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte rosso
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso frizzante
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosato
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato frizzante
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Albarossa
colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, di buon corpo;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
acidita' totale massima: 7,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Piemonte" Barbera:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Piemonte" Barbera frizzante:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Piemonte Dolcetto
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,00gr/l

“Piemonte” Dolcetto frizzante
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0gr/l

“Piemonte” Freisa
colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l’invecchiamento più armonico e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,00gr/l

"Piemonte" Grignolino:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: asciutto o abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00 % vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l .

“Piemonte” Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Merlot
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Pinot nero
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;
odore: caratteristico, ampio, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

“Piemonte” Syrah
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;
sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

"Piemonte" Cortese:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese frizzante:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese spumante:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, piacevole, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay frizzante:
colore:giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay spumante:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Piemonte” Sauvignon
colore: giallo paglierino ;

odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
di cui svolto almeno 6,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto
all'atto dell'immissione al consumo puo' 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 sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.

"Piemonte" Brachetto spumante:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui svolto almeno 6,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,00% svolti;
zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato:
colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dall'aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol., di cui almeno 5,50% svolti e non oltre 7%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' 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 sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.

"Piemonte" Moscato passito:

colore: giallo oro, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,50% vol., di cui almeno 11,0% svolti;
zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

3. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica ‘vigneti di montagna’; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Piemonte”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.

4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all’allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .

5. Nella etichettatura dei vini “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosato, “Piemonte” bianco, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.

6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.

7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' iscritti agli schedari

viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

8. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'articolo1, possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

9. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo1 , con l'esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

10. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" con qualificazione specifica 'vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Dolcetto, "Piemonte" Freisa, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.

2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.

3. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A)Informazioni sulla zona geografica
Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell'Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale, forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la regione meno piovosa del Nord Italia (a eccezione della piccola Val d'Aosta).
La Denominazione Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e controllati. Questa denominazione favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica. Il Piemonte possiede un vasto patrimonio di vitigni autoctoni, in prevalenza a bacca nera, i più importanti dei quali entrano a far parte delle denominazione Piemonte qualora presenti nella misura di almeno l'85%.

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

La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, che è localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po, un territorio geologicamente corrispondente al bacino terziario piemontese con suoli di origine terziaria da sedimenti marini, quindi alcalini e calcarei (da ovest verso est Roero, Langhe, Roero, Monferrato, Colli tortonesi), attraversata dal 45esimo parallelo perciò al centro della zona temperata; per la restante parte la viticoltura è localizzata nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana. Qui vi sono suoli diversi, in prevalenza scistosi e morenici. Non vi è viticoltura nelle pianure centrali, che presentano terreni non idonei.

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

La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.

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 2), 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 3).

Allegato

Utilizzo qualificazione "Vigneti di montagna"

A) Zona di Produzione

Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna", devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:

Provincia di Alessandria:
Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Provincia di Asti:
Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Biella:
Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Provincia di Cuneo:
Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Novara:
Nebbiuno.

Provincia di Torino:
Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colleretto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrosio.

Verbano Cusio Ossola:
Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

B) caratteristiche dei vigneti

I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:
- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.

Prot. n. 93421 del 29 dicembre 2014

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
EX PQA IV

Decreto 29 dicembre 2014 concernente l'autorizzazione al Consorzio tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede in Asti, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Piemonte", 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 23 dicembre 2014.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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, par. 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 Regolamento (CE) n. 1234/2007, art. 118 *septies*, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Regolamento (CE) n. 479/2008) 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 par. 2 dell'art. 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 state trasmesse alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 118 *septies*, par. 5 del Regolamento (CE) n. 1234/2007 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;

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, in particolare, l'art. 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

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 "Piemonte";

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata, tramite la Regione Piemonte, dal Consorzio tutela Vini d'Asti e del Monferrato, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Piemonte", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 23 dicembre 2014, 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 DOC dei vini "Piemonte" e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio tutela Vini d'Asti e del Monferrato in data 17.11.2014 , ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della citata proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare, l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "Piemonte", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Piemonte", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 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;

VISTA la nota n. 1120/717070 datata 22.12.2014 con la quale la Regione Piemonte ha espresso 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;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Piemonte", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 23 dicembre 2014, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla corrente campagna vendemmiale che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Piemonte", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 23 dicembre 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede in Asti, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato D.M. 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 di cui trattasi da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio tutela Vini d'Asti e del Monferrato 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. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2014/2015 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare.

Articolo 2

1. Le disposizioni transitorie di cui all'articolo 1 coesistono con le disposizioni del disciplinare di produzione della DOP "Piemonte", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 richiamato in premessa e successivamente aggiornato con il D.M. 7.03.2014 richiamato in premessa, che resta comunque in vigore fino all'adozione da parte della Commissione U.E. della decisione sull'eventuale accoglimento della domanda di modifica del disciplinare di cui trattasi.

Il presente decreto sarà 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).

Roma, 29 dicembre 2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Piemonte"

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione "Revisione" di Word)

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni

Vini bianchi :

"Piemonte" bianco
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Moscato;
"Piemonte" Sauvignon

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca
(Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)

Vini spumanti:
"Piemonte";
"Piemonte" rosso;
"Piemonte" rosato;
"Piemonte" Pinot bianco;
"Piemonte" Pinot grigio;
"Piemonte" Pinot nero;
"Piemonte" Pinot;
"Piemonte" Pinot-Chardonnay;
"Piemonte" Chardonnay Pinot;
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Brachetto.

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).

Vini frizzanti:
"Piemonte" rosso
"Piemonte" bianco
"Piemonte" rosato
"Piemonte" Dolcetto
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;

"Piemonte" Barbera;
"Piemonte" Bonarda.

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).

Vini rossi:
"Piemonte" rosso
"Piemonte" Albarossa
"Piemonte" Barbera;
"Piemonte" Dolcetto;
"Piemonte Freisa" ;
"Piemonte" Grignolino;
"Piemonte" Brachetto;
"Piemonte" Bonarda.
"Piemonte" Cabernet Sauvignon;
"Piemonte" Merlot
"Piemonte" Pinot nero
"Piemonte" Syrah
"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera
(Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)

Vini rosati:
"Piemonte" rosato

Vini passiti:
"Piemonte" rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
"Piemonte" bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
"Piemonte" barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
"Piemonte" Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);

"Piemonte" Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%;
per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l' esclusione del vitigno Moscato bianco.

2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino ,approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con l’esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.”.

4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Albarossa;
Barbera;
Bonarda;
Dolcetto;
Freisa ;
Grignolino;
Brachetto;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Pinot nero;
Syrah;
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

5. La denominazione di origine controllata “Piemonte” con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca
  Cortese;
  Chardonnay;
  Sauvignon

-a bacca nera :
Barbera;
Dolcetto;
Freisa;
Bonarda;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Syrah;
Pinot nero
Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.

6. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.

7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot nero;
e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.

È' facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.
Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, Piemonte" rosso spumante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" rosato spumante, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte"

Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovi, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Rifreddo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

provincia di Torino:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

provincia di Novara:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagnoglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

provincia di Biella
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

provincia di Verbano-Cusio-Ossola:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

provincia di Vercelli:
Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonaria frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, , Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3 Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata “Piemonte Freisa” dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello,

Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, , Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Provincia di Torino:
l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.
4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine

controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

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 quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve

ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:
a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
forme di allevamento e sistemi di potatura: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino , Vercelli e Verbano Cusio Ossola:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;
forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

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

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
" Piemonte" bianco	14	9,50
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,50
"Piemonte" bianco passito	14	9,5
"Piemonte" rosso	13	10,00
"Piemonte" rosso frizzante	13	10,00
"Piemonte" rosso spumante	13	10
"Piemonte" rosso passito	13	10
"Piemonte" rosato	13	10,00
"Piemonte" rosato frizzante	13	10,00
"Piemonte" rosato spumante	13	10
"Piemonte" spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,50

“Piemonte” Pinot nero spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte”Chardonnay-Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Albarossa	9	12,00
“Piemonte” Barbera	12	10,50
“Piemonte” Barbera frizzante	12	10,50
“Piemonte” Barbera passito	12	10,50
“Piemonte” Dolcetto	11	10,00
“Piemonte” Dolcetto frizzante	11	10,00
“Piemonte” Freisa	9,5	10,50
“Piemonte” Grignolino	9,5	10,50
“Piemonte” Bonarda	11	10,00
“Piemonte” Bonarda frizzante	11	10,00
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	11	10,50
“Piemonte” Merlot	11	10,50
“Piemonte” Pinot nero	11	10,50
“Piemonte” Syrah	11	10,50
“Piemonte” Cortese	13	9,50
“Piemonte” Cortese frizzante	13	9,50
“Piemonte” Cortese spumante	13	9,50
“Piemonte” Chardonnay	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay frizzante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Sauvignon	11	10,00
“Piemonte” Brachetto	9	10,00
“Piemonte” Brachetto spumante	9	10,00
“Piemonte” Brachetto passito	~~6~~9	~~12,50~~10,00
“Piemonte” Moscato	11,5	10,00
“Piemonte” Moscato passito	~~6~~11,50	~~12,50~~10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4 In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, 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.

5. 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 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'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.

6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino l/ha
“Piemonte” bianco	70%	9.800
“Piemonte” bianco frizzante	70%	9.800
“Piemonte” bianco passito	50%	7.000
“Piemonte” rosso	70%	9.100
“Piemonte” rosso frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosso spumante	70%	9.100
“Piemonte” rosso passito	50%	6.500
“Piemonte” rosato	70%	9.100
“Piemonte” rosato frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosato spumante	70%	9.100
“Piemonte” spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot bianco spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot grigio spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte”Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Albarossa	70%	6.300
“Piemonte” Barbera	70%	8.400
“Piemonte” Barbera frizzante	70%	8.400
“Piemonte” Barbera passito	50%	6.000
“Piemonte” Dolcetto	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Freisa	70%	6.650
“Piemonte” Grignolino	70%	6.650

“Piemonte” Bonarda	70%	7.700
“Piemonte” Bonarda frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Merlot	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero	70%	7.700
“Piemonte” Syrah	70%	7.700
“Piemonte” Cortese	70%	9.100
“Piemonte” Cortese frizzante	70%	9.100
“Piemonte” Cortese spumante	70%	9.100
“Piemonte” Chardonnay	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Brachetto	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto spumante	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto passito	50%	~~3.000~~4.500
“Piemonte” Moscato	75%	8.625
“Piemonte” Moscato passito	50%	~~3.000~~5.750

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non otre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non puo' superare il 55%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I vini a denominazione di origine “Piemonte” nelle tipologie passito devono essere ottenuti con l’appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).
Per i vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” nelle tipologie passito non è consentito l’arricchimento.

54. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

vini	durata mesi	decorrenza
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

65. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico volumico minimo naturale e di composizione ampelografica.

76. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

87. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1.I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Piemonte bianco
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

Piemonte bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Piemonte bianco passito (categoria: vino)
colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo dorato;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca
spuma: vivace, evanescente
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Piemonte rosso
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso frizzante
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera spumante
spuma: fine, persistente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: armonico, morbido, da pas dosé a demi-sec;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera
spuma: vivace, evanescente
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosato
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato frizzante
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato spumante;
spuma: fine, persistente;
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: armonico, morbido, da pas dosé a demi-sec;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante,~~:~~ Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca spumante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico; da pas dosé a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato;
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico, da pas dosé a demi-sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.

"Piemonte" Albarossa
colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, di buon corpo;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
acidita' totale massima: 7,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Piemonte" Barbera:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Piemonte" Barbera frizzante:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Piemonte Dolcetto
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,00gr/l

"Piemonte" Dolcetto frizzante
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0gr/l

"Piemonte" Freisa
colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l'invecchiamento più armonico e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,00gr/l

"Piemonte" Grignolino:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: asciutto o abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00 % vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l .

“Piemonte” Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, ~~vellutato~~morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Merlot
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, ~~vellutato~~morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Pinot nero
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;
odore: caratteristico, ampio, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

“Piemonte” Syrah
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;
sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, ~~vellutato~~morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

"Piemonte" Cortese:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese frizzante:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese spumante:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, piacevole, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay frizzante:
colore:giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay spumante:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Piemonte” Sauvignon
colore: giallo paglierino ;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
di cui svolto almeno 56,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' 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 sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Brachetto spumante:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui svolto almeno 6,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):
: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,00% svolti;
~~zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;~~
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino di uve stramature)
: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,00% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato:
colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dall'aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol., di cui almeno 54,50% svolti e non oltre 7,5%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' 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 sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):~~:~~
colore: giallo ~~oro~~dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, ~~vellutato~~morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 1~~5,50~~6,00% vol., di cui almeno ~~11~~9,0% svolti;
~~zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;~~
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino di uve stramature):
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,0% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

3. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica ‘vigneti di montagna’; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Piemonte”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.

4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all’allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .

5. Nella etichettatura dei vini “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosato, “Piemonte” bianco, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.

6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.

7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' iscritti agli schedari viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

8. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé”.

9~~8~~. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'articolo1, possono utilizzare in etichetta la dicitura “Novello”, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

10~~9~~. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo1 , con l’esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

11~~0~~. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosso passito, “Piemonte” rosato, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” bianco passito, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, “Piemonte” Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, “Piemonte” Cortese frizzante, “Piemonte” Sauvignon, "Piemonte" Barbera, “Piemonte” Barbera frizzante, “Piemonte” Barbera passito, "Piemonte" Bonarda, “Piemonte” Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, “Piemonte” Dolcetto, “Piemonte” Dolcetto frizzante, “Piemonte” Freisa, “Piemonte” Cabernet Sauvignon, “Piemonte” Merlot, “Piemonte” Pinot nero, “Piemonte” Syrah, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.

2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.

3. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A)Informazioni sulla zona geografica

Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell'Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale, forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la regione meno piovosa del Nord Italia (a eccezione della piccola Val d'Aosta).

La Denominazione Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e controllati. Questa denominazione favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica. Il Piemonte possiede un vasto patrimonio di vitigni autoctoni, in prevalenza a bacca nera, i più importanti dei quali entrano a far parte delle denominazione Piemonte qualora presenti nella misura di almeno l'85%.

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

La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, che è localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po, un territorio geologicamente corrispondente al bacino terziario piemontese con suoli di origine terziaria da sedimenti marini, quindi alcalini e calcarei (da ovest verso est Roero, Langhe, Roero, Monferrato, Colli tortonesi), attraversata dal 45esimo parallelo perciò al centro della zona temperata; per la restante parte la viticoltura è localizzata nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana. Qui vi sono suoli diversi, in prevalenza scistosi e morenici. Non vi è viticoltura nelle pianure centrali, che presentano terreni non idonei.

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

La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.

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 2), 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 3).

Allegato

Utilizzo qualificazione "Vigneti di montagna"

A) Zona di Produzione

Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna", devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:

Provincia di Alessandria:
Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Provincia di Asti:
Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Biella:
Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Provincia di Cuneo:
Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Novara:
Nebbiuno.

Provincia di Torino:
Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colleretto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorsio.

Verbano Cusio Ossola:
Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

B) caratteristiche dei vigneti

I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:
- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.