

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“ASTI”**

Approvato con	DM 29.11.93	GU 287 - 07.12.1993
Modificato con	DM 14.08.95	GU 228 - 29.09.1995
Modificato con	DM 05.05.08	GU 123 - 27.05.2008
Modificato con	DM 21.11.2011	GU 281 - 02.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 16.05.2012	GU 119 - 23.05.2012

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:  
“Asti” o “Asti Spumante”;  
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale);  
“Moscato d’Asti”;  
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”.

2. Le sottozone “Canelli”, “Santa Vittoria d’Alba” e “Strevi” sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

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

**Articolo 3  
Zona di produzione**

1. Le uve designate nel presente disciplinare devono essere prodotte nella zona appresso indicata:

in provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

in provincia di Asti:

- la parte del territorio del Comune di Asti, come di seguito delimitata:  
l’area compresa nella frazione di San Marzanotto e frazione Valle Tanaro è ubicata nella zona Sud del comune di Asti, in aderenza alla tangenziale e al nuovo tratto autostradale Asti-Cuneo, e nell’area costituita dal bacino del Fiume Tanaro. Può essere efficacemente individuata geograficamente ponendo come estremi di delimitazione la Strada San Marzanotto che funge da collegamento in fondovalle fra la città di Asti e il Comune di

Isola d'Asti, la Strada San Marzanotto che unisce il fondovalle con l'abitato di San Marzanotto Paese che prosegue poi percorrendo la zona denominata Serra San Domenica che da origine alla strada omonima, trasformandosi poi in Strada Frazione Valletanaro in direzione del concentrico del Torrazzo e dalla strada Frazione Valletanaro che funge da collegamento fra Località Torrazzo e il centro urbano di Asti e la Strada per Isola d'Asti costeggiando la nuova bretella autostradale in direzione Alba-Cuneo. L'area compresa nella frazione Variglie è ubicata nella zona Sud del Comune di Asti, in aderenza all'arteria urbana di Corso Alba, che diventa poi Strada Provinciale n. 8 una volta passato l'abitato di Variglie e proseguendo in direzione di Revigliasco d'Asti, dalla strada Val del Rey in direzione e fino a lambire l'abitato di Frazione Vaglierano nella parte più a Sud e dalla strada denominata Strada Località Variglie, che funge sempre da collegamento fra i due nuclei frazionali, nella porzione più a Nord. L'area compresa nella frazione Portacomaro Stazione Regione Poggio è ubicata nella zona Nord-Est del comune di Asti, lungo la direttrice verso Moncalvo e Casale Monferrato. Può essere efficacemente e chiaramente individuata geograficamente ponendo come estremi di delimitazione la Strada di Località Poggio che si snoda parallelamente al corso del Torrente Versa in direzione Nord, la Strada di Località Poggio che si snoda parallelamente al corso del Rio Rotta fino alla borgata denominata "Bodina", il confine comunale nella zona dove si ha la "confluenza" fra i territori comunali di Asti, Portacomaro e Calliano, il corso del Rio Gorgo (che si trasformerà più a valle nel Rio Rotta), il confine comunale nella parte più a Nord verso il territorio del Comune di Calliano e il confine comunale nella parte occidentale verso il territorio del Comune di Castell'Alfero, che coincide per buona parte con la strada asfaltata denominata di Località Poggio;

- l'intero territorio dei comuni di: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo:

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

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

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

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

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

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

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

	Resa uva t/ha
“Asti” o “Asti Spumante”	10
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale)	8
“Moscato d’Asti”	10
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”	6

7. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.

8. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti”.

9. Limitatamente alle tipologie “Asti” e “Moscato d’Asti” in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 12,00 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

10. In caso di annata sfavorevole, ai sensi del D.lgs. n. 61/2010, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, dandone comunicazione immediata all'Organismo di controllo.

I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli Organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 9.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

13. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo rispettivamente pari al:

	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
“Asti” o “Asti Spumante”	9,00
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale)	11,00
“Moscato d’Asti”	10,00
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”	12,00

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino “Moscato d’Asti”, con l’esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50 % vol.

14. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

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

1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a DOCG in tutte le tipologie all'art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, “Moscato d’Asti” e “Asti spumante” o “Asti”.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

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

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la/le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

4. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

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

Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 t/ha in seguito al provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

6. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

7. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.

8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Asti” o “Asti spumante”, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento.

9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.

10. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” e “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale) deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

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

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

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

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

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

16. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpenici liberi quali il Linalolo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1 e il Diendilo 2) delle uve e dei mosti destinati a produrre i vini di cui all'articolo 1.

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

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00% vol al 9,50% vol ;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, spiccato, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00 % vol all’8,00% vol;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d’Asti” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino giallo più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol al 6,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

All’atto dell’immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato;
- odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell’uva appassita con note speziate;
- sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui svolto almeno 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.
2. Per le tipologie "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" è consentito l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.
3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" o "Asti" e "Asti Spumante" o "Asti" Metodo Classico (metodo tradizionale) è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.
4. E' inoltre consentito, nella designazione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
5. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
6. Per tutte le tipologie di vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
7. Per la tipologia "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.
8. Per la tipologia "Asti" o "Asti Spumante" prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura "metodo Martinotti".

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 19 del D.lgs. n. 61/2010.
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.

3. Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti, marchiato indelebilmente “Asti” o “Asti Spumante” nella parte che resta esterna alla bottiglia.

4. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d'Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiati indelebilmente “Moscato d'Asti”, aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia “Albeisa”. È vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.

## **Articolo 9**

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

I vini Asti e Moscato d’Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai due vini prodotti sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Gujot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. La perfetta conoscenza del territorio e il costante miglioramento delle tecniche di vinificazione, nate appunto nel cuore della zona di produzione per merito di nomi altisonanti dell’enologia italiana quali Gancia, Martinotti, Mensio, Garino-Canina, Marone, hanno creato un bagaglio tecnico di esperienze difficilmente ripetibile.

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

Come noto il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All’interno della zona di produzione, ripartita su 52 comuni delle provincie di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

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

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all’ambiente stesso: il Moscato bianco.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l’attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti.

Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera

filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

## **SOTTOZONA “CANELLI”**

### **Articolo 1 Denominazione**

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

### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Canelli" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Canelli", comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori dei Comuni sotto elencati.

Provincia di Asti: l'intero territorio dei Comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida del Comune di Loazzolo.

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei Comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del Comune di Alba.

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1. Giacitura: collinare a struttura calcareo-argillosa, sono da considerare non idonei i vigneti impiantati su terreni pesanti, profondi o su affioramenti gessoso solfiferi. L'altimetria minima è di 165 metri s.l.m.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

1.3. Densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forme di allevamento è quella tradizionale a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

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

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

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

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG di cui all' art. 1 con menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

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

7. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

Anno	Resa uva t/ha
al terzo	5,1
al quarto	5,9
al quinto	6,8
al sesto	7,7

La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione della sottozona indicata all'articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

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

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

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

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 5.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione della sottozona "Canelli" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
- odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.

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

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "riserva" e similari.

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

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

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;

- tale menzione e i relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell' art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;

- coloro che, nella designazione e presentazione intendono accompagnare la Denominazione con la menzione "vigna" abbiano almeno effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;

- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri non superiori al 50% del carattere usato per la Denominazione;

- le bottiglie in cui viene confezionato il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale per la commercializzazione siano di capacità pari o inferiore ai 500 cl. con esclusione dei 20 cl.

5. Per il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all' articolo 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

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

**SOTTOZONA**  
**“SANTA VITTORIA D’ALBA”**

**Articolo 1**  
**Denominazione**

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

**Articolo 2**  
**Base ampelografica**

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

**Articolo 3**  
**Zona di produzione**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Santa Vittoria d'Alba in provincia di Cuneo.

**Articolo 4**  
**Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1. Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forma di allevamento è quella tradizionale a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

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

5. I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti allo Schedario viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" non deve essere superiore a quintali 90, pari ad un massimo di 64,8 ettolitri di vino per ettaro.

7. Per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino, con un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.

8. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

9. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11,00%.

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

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

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

13. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

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

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

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

16. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

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

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino con riflessi dorati;
- profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale;
- sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.

3. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato brillante;
- profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
- sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

## **Articolo 6** **Designazione e presentazione**

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

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

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini simili sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.
4. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.
5. È consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010.
6. Sulle bottiglie contenenti i vini "Moscato d'Asti" con la specificazione " Santa Vittoria d'Alba" e "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
7. Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" l'indicazione "Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare immediatamente al di sotto della dicitura "Santa Vittoria d'Alba" in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione della sottozona.

#### **Articolo 7** **Confezionamento**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità espressa in litri: 0,375 - 0,500 - 0,750 e 1,5.
2. Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

## **SOTTOZONA “STREVI”**

### **Articolo 1 Denominazione**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti”, seguita dalla specificazione della sottozona “Strevi” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

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

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

1. Le uve destinate alla produzione “Moscato d’Asti” con la specificazione “Strevi” devono essere prodotte nella zona sotto indicata nella Provincia di Alessandria:  
l’intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo e Visone.

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura e la vinificazione**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1. Terreni vitati da considerare idonei all’iscrizione allo Schedario viticolo di cui all’articolo 12 del D.lgs. n. 61/2010 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. La forma di allevamento ammessa è quella tradizionale a controspalliera con vegetazione assurgente.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso.

5. I nuovi impianti e reimpianti possono essere iscritti allo Schedario viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell’organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro. Nel caso di utilizzo del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo (purché dimostrabile) o di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 la resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata è ridotta a 9 tonnellate, pari a 67,5 ettolitri di vino per ettaro.

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

8. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'11% vol. Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,5% vol.

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

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

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

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

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

12. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

## **Articolo 5** **Caratteristiche al consumo**

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;
- odore: caratteristico e fragrante di moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

2. All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.

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

## **Articolo 6**

### **Designazione e presentazione**

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

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

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

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

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

6. Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Strevi" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 7**

### **Confezionamento**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art 1 possono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia.

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