

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 91/07)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«PIEMONTE»

Numero di riferimento: PDO-IT-A1224-AM03**Data della comunicazione: 26 novembre 2019**

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Varietà principali di uve da vino*Descrizione e motivi*

Descrizione

Inseriti fra le varietà principali di uve vini i vitigni a bacca bianca Bussanello, Viognier e Riesling e i vitigni a bacca nera , Cabernet, Cabernet franc, Carmenère e Croatina ai fini della produzione di nuove tipologie monovarietalì

Motivi

Si è voluto valorizzare, nell'ambito delle categorie già presenti, dette varietà di uve, già idonee alla coltivazione nella regione Piemonte pertanto già utilizzate nella base ampelografica dei vini bianchi, rossi e rosati sia come varietà principali che come complementari fino al 40% . L' ampia sperimentazione e le approfondite prove aziendali eseguite negli ultimi anni hanno fornito positive indicazioni sulla variazione della base ampelografica con l'intento di valorizzare completamente l'ampio patrimonio viticolo del territorio piemontese. Le vinificazioni, condotte su scala aziendale, hanno dimostrato la perfetta compatibilità delle diverse varietà di uva da vino introdotte. Dette varietà di uve ampliano ulteriormente la gamma da proporre al mercato, anche con la produzione sia dei relativi monovarietalì sia come bivarietali in combinazione con gli altri vitigni principali già previsti.

La modifica interessa la sezione 1.7 del documento unico e gli articolo 1 e 2 del disciplinare di produzione.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

2. Varietà di uve da vino - base ampelografica

Descrizione e motivi

Descrizione

- a) per i vini «Piemonte» bianco, rosso e rosato, nell'ambito dei vitigni complementari fino al 40%, è stato eliminato il vincolo di utilizzo di vitigni esclusivamente a bacca di colore analogo e il divieto dell'utilizzo dei vitigni aromatici Moscato per il bianco e delle Malvasie per il rosso e il rosato.
- b) per la tipologia Piemonte rosato inseriti nell'ambito delle varietà di uve principali della base ampelografica le varietà Cortese e Chardonnay
- c) per la tipologia Piemonte Spumante viene ampliata la base ampelografica principale, con l'introduzione, in aggiunta ai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero dei vitigni autoctoni Cortese, Erbaluce e Favorita. Per la restante parte, sino ad un massimo del 40% possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione in Regione Piemonte

Motivi

- a) approfondite prove aziendali eseguite negli ultimi anni hanno fornito positive indicazioni sulla variazione della base ampelografica con l'intento di valorizzare completamente l'ampio patrimonio viticolo del territorio piemontese. Le vinificazioni, condotte su scala aziendale, hanno dimostrato la perfetta compatibilità delle diverse varietà di uva da vino introdotte.
- b) con l'eliminazione del vincolo di utilizzo di vitigni esclusivamente a bacca di colore analogo si è potuto inserire per la produzione dei rosati le varietà di uve Cortese e Chardonnay molto presenti sul territorio della DOP Piemonte.
- c) il comma 6 viene rinumerato in 7. Motivazione: considerati i risultati delle sperimentazioni effettuate con i diversi assemblaggi di uve, l'ampliamento della base ampelografica del Piemonte spumante permette ai produttori di utilizzare e di rappresentare al meglio le varietà di uve presenti nell'ampio territorio della regione Piemonte. La possibilità di utilizzare anche altri vitigni nella produzione dei vini Piemonte spumante consente inoltre di affrontare il mercato con un offerta di vini spumanti più importante sia in termini di quantità che di qualità.

La modifica interessa la sezione 1.7 del documento unico e l'articolo 1 e 2 disciplinare di produzione

3. Varietà principali di uve da vino-base ampelografica vini bivarietaliali

Descrizione e motivi

Descrizione: la produzione dei vini «Piemonte» con specificazione di due vitigni si arricchisce con l'utilizzo delle ulteriori varietà di uve da vino, a bacca bianca: Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (anche vinificato in bianco) e delle varietà di uve da vino a bacca nera: Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc e Carmenère, Croatina e Nebbiolo.

Motivi: dopo lunga sperimentazione viene ampliato il numero delle varietà di uve utilizzabili, nelle varie combinazioni, per la produzione di vini, nell'ambito delle categorie già previste, con l'indicazione di due vitigni. Le varietà di uve introdotte sono sia di nuova introduzione che di utilizzo già previsto nella base ampelografica dei vini bianchi, rossi e rosati o dei vini monovarietaliali. La sapiente esperienza e capacità dei produttori nell'assemblaggio delle varietà di uve presenti nei vigneti, permette di valorizzare al meglio queste produzioni, di ampliare la gamma di queste tipologie che trovano riscontro nell'interesse dei consumatori ai quali vengono fornite precise indicazioni sulla composizione ampelografica dei vini.

La modifica riguarda la sezione 1.7 del documento unico e gli articoli 1 e 2 disciplinare di produzione.

4. Zona di produzione

Descrizione e motivi

Descrizione

- a) Le zone di produzione già delimitate all'art.3 comma 1 e 2 del vigente disciplinare sono aggiornate con l'inserimento delle tipologie di vino di nuova introduzione derivanti dalle uve coltivate nei relativi ambiti territoriali.

Al comma 1 vengono inseriti i riferimenti alle tipologie Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Riesling, Piemonte Viognier, Piemonte Pinot Grigio.

Al comma 2 vengono inseriti i riferimenti alle tipologie Piemonte Bussanello, Piemonte Albarossa spumante rosato, Piemonte Croatina e il riferimento all'unità geografica aggiuntiva Marengo per le attuali tipologie Piemonte Cortese spumante e frizzante

motivi: trattasi di modifica formale in quanto le zone di produzione delle uve della Dop Piemonte non vengono modificate, ma essendo suddivise per precisi ambiti territoriali, si è provveduto esclusivamente ad aggiornare le relative sezioni con il riferimento alle nuove tipologie introdotte. La modifica riguarda la sezione 1.6 del documento unico e l'articolo 3 del disciplinare di produzione.

5. Rese Massime

Descrizione e motivi

Descrizione: Per i vini Piemonte Cortese frizzante e Spumante le rese di uva per ettaro vengono aumentate da 13 a 14 t/ha; per i vini Piemonte bianco, Piemonte bianco frizzante, Piemonte Cortese frizzante e Spumante le rese di uva/vino vengono aumentate dal 70 al 75%;

Motivazione: il vitigno Cortese utilizzato per la produzione dei vini con l'indicazione del vitigno e nella base ampelografica dei vini Piemonte bianco e frizzante, è un vitigno molto esuberante e permette rese molto superiori al limite attuale.

Il monitoraggio dei vigneti dell'areale di produzione, considerate le tecniche colturali adottate, le concimazioni, le potature, anche verdi primaverili, calibrate per un giusto equilibrio del vigneto, gli interventi di difesa fitosanitaria e le lavorazioni del terreno, ha fornito dati che giustificano un aumento del potenziale produttivo, nell'ambito della maggiorazione prevista di 14 tonnellate per ettaro, in luogo di 13, in quanto non vengono pregiudicate assolutamente la qualità e le caratteristiche chimico fisiche e organolettiche del prodotto. Inoltre l'aumento della resa massima uva/vino di detti dal 70 al 75% è motivato dai risultati delle sperimentazioni effettuate negli anni in cantina. Le varietà di uve a bacca bianca coinvolte con l'utilizzo di tecnologie atte alla pressatura altamente innovative hanno dimostrato una resa in mosto sempre superiore al valore precedentemente indicato mantenendo analogo livello qualitativo.

Le modifiche pertanto concorrono a modificare le rese massime, espresse in ettolitri, di vino per ettaro di cui al punto 1.5.2 del documento unico e gli art.4 e 5 del disciplinare di produzione.

6. Rese massime

Descrizione e motivi

Descrizione: vengono specificate le rese di uva in tonnellate ad ettaro ed il corrispondente titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve per le tipologie di nuova introduzione: Piemonte Bussanello, Piemonte Viognier, Piemonte Riesling, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Croatina.

Motivazione: le rese ad ettaro di uva e di vino per le tipologie di nuova introduzione rappresentano i dati ottenuti nel corso dell'ampia sperimentazione in vigneto e hanno permesso di confermare i dati indicati e suffragati successivamente anche dagli esiti della vinificazione, dell'affinamento e dell'analisi sensoriale che corrispondono agli obiettivi di elevata qualità prefissati.

Le modifiche interessano il punto 1.5.2 del documento unico e gli art.4 e 5 del disciplinare di produzione.

7. Descrizione di vini

Descrizione e motivi

- a) introdotte le nuove tipologie di vini con indicazione di vitigno Bussanello, Viognier, Riesling, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère e Croatina
- b) Sono state modificate talune descrizioni di vini già prodotti in conseguenza dell'inserimento di nuovi vitigni nella base ampelografica e apportate modifiche formali ad alcune caratteristiche al consumo .

Motivi:

- a) l' introduzione di nuovi vini monovarietali tende a valorizzare ulteriormente la varietà ampelografica di questa regione e consente inoltre di ampliare l'offerta sul mercato.
- b) le modifiche della descrizione di talune caratteristiche al consumo sono conseguenti all'inserimento di nuovi vitigni nelle basi ampelografiche di alcuni vini, in particolare per i bianchi, rossi e rosati per i quali è previsto ora anche l'utilizzo di vitigni aromatici che possono dare connotazioni più ampie ai vini. Sono state pertanto modificate talune caratteristiche quali il range del tenore zuccherino che viene rimodulato nelle varie declinazioni previste dalle normativa vigente, di cui all'all.III, parte A e B del Reg.2019/33.

Sono state inoltre apportate modifiche formali alla descrizione dei vini, già prodotti, quali la sostituzione del termine «asciutto» con il termine equivalente «secco» o indicando il range del tenore zuccherino «da secco a dolce» o «da secco ad amabile» in luogo di « asciutto o abboccato ma talvolta amabile».

Per la tipologia Piemonte Brachetto nella descrizione del sapore la dicitura «più o meno dolce» è sostituita con «da secco a dolce»;

Per la tipologia Piemonte Brachetto spumante, nella descrizione del sapore la dicitura «più o meno dolce» è sostituita con «da extrabrut a dolce»;

Modifica che riguarda il punto1.4 del documento unico e gli art.1 e 6 del disciplinare di produzione.

8. Descrizione vini

Descrizione e motivi

Per la tipologia Piemonte Moscato, nella descrizione del sapore in luogo di «dolce» è inserita la dicitura «da secco a dolce» ed eliminato il limite di 7,5% relativo al titolo alcolometrico effettivo;

Motivi:coerentemente con l'ampliamento del range dei tenori zuccherini è stato eliminato detto limite al fine di permettere la produzione di questa tipologia anche nelle versioni fino a secco.

Modifica che riguarda il punto1.4 del documento unico e l'art.6 del disciplinare di produzione.

9. Etichettatura

Descrizione e motivi

Descrizione

- a) per i vini Piemonte Cortese Spumante e Frizzante è prevista l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva «Marengo»
- b) per i vini Spumanti Piemonte Cortese o Piemonte Cortese Marengo o Piemonte Marengo è inoltre prevista la specificazione «Storico» qualora prodotti nella zona di origine, più antica e più ristretta, di produzione dei vini a base Cortese.

Motivazioni:

- a) la possibilità di utilizzare l'indicazione della unità geografica aggiuntiva «Marengo» permette di dare una maggior connotazione a questo territorio che comprende vari comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo , e corrisponde alla zona delimitata, di cui all'art.3 comma 2 del disciplinare vigente, come zona di produzione delle uve da vitigno Cortese destinate alla produzione dei vini Piemonte Cortese Spumante e Frizzante .L'intento è quello di identificare meglio sul mercato detta produzione con un offerta che rappresenti sia in termini di qualità che di quantità la produzione di spumanti e frizzanti a base Cortese della Doc Piemonte. L'area storico geografica Marengo fa riferimento al territorio del Dipartimento di Marengo, istituito da Napoleone nel 1801, a seguito della vittoria contro gli austriaci nella famosa battaglia di Marengo del 1800.
- b) La specificazione «Storico» è riservata ai vini Spumanti da uve del vitigno Cortese prodotte nell'area più ristretta e di più antica tradizione colturale di questo vitigno così come delimitata nell'allegato 2 del disciplinare e riportata nella sezione 1.6 del documento unico. nel quale sono elencati i comuni della provincia di Asti e Alessandria che ne fanno parte.

la modifica interessa la sezione 1. 6 (Zona di produzione) e 1.9 (Ulteriori condizioni -norme di etichettatura) del Documento unico e l'art. 3 e 7 del disciplinare di produzione.

10. Etichettatura

Descrizione e motivi

- a) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Piemonte» bianco, rosso e rosato la specificazione del colore è facoltativa.

Si lascia ai produttori la scelta di indicare o meno il colore in base alle singole esigenze di presentazione e di riconoscibilità del prodotto o di marketing.

- b) Nella designazione dei vini «Piemonte» Brachetto e «Piemonte» Moscato è obbligatoria l'indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; tali termini devono essere riportati in ogni campo visivo dove è riportata la denominazione con caratteri aventi altezza minima di 3 mm.

Considerato che queste tipologie ferme prevedono un range dei tenori zuccherini da secco a dolce, si vuole dare ai consumatori una indicazione chiara sulle caratteristiche di questi vini prevedendo, nel contempo, una grandezza minima dei caratteri utilizzati.

Le modifiche interessano la sezione 1.9 del documento unico e l'art.7 del disciplinare.

11. Modifiche formali del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

- a) all'art.2 del disciplinare di produzione in relazione all'inserimento al comma 5 della descrizione della base ampelografica dei vini Piemonte Cabernet e dei vini Cortese spumante e frizzante sono stati di conseguenza rinumerati i commi successivi.
- b) all' art.4 del disciplinare eliminati i commi 5,6,7 relativi alla gestione delle produzioni in quanto già previste dalla vigente normativa e pertanto superflue.
- c) all'art.6 del disciplinare eliminato il comma 3 relativo alla «facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali di modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto minimo con proprio decreto» in quanto superato dalla normativa vigente.
- d) all' art.7 del disciplinare il comma relativo alle disposizioni sul confezionamento della tipologia Piemonte Moscato è stato coerentemente spostato all'art. 8 del disciplinare relativo al confezionamento.
- e) all' art.10 del disciplinare (Riferimenti alla struttura di controllo) sono stati aggiornati i riferimenti alla normativa vigente .

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

PIEMONTE

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
4. Vino spumante
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

4. Descrizione del vino (dei vini)

Categoria Vino (1) - Bianchi: Piemonte bianco, con specificazione di vitigno Cortese, Chardonnay, Sauvignon, con due vitigni

Sono vini dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con sfumature verdognole per le tipologie Cortese o Chardonnay; l'odore è caratteristico, più intenso per le tipologie bianco e con specificazione di due vitigni o Chardonnay e di notevole freschezza olfattiva, più delicato nel caso del Cortese, mentre esprime note olfattive fruttate più intense e delicatamente erbacee ove prevale il vitigno Sauvignon; il sapore è fresco, generalmente asciutto o abboccato, talvolta vivace ad eccezione del Sauvignon, talvolta amabile nel caso del bianco o con specificazione di doppio vitigno.

Questi vini sono armonici e piacevoli con un'acidità totale pronunciata che va da un minimo di 4,5 g/l per il tipo bianco, con specificazione di due vitigni e Sauvignon, fino ad un minimo di 5 g/l per Cortese e Chardonnay.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo va da 10 % vol. per il bianco, il doppio vitigno ed il Cortese, fino a 10,5 % vol. per lo Chardonnay e 11,00% vol. per il Sauvignon.

L'estratto non riduttore minimo è generalmente pari a 15 g/l, 17 g/l per lo Chardonnay.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte con specificazione di vitigno Bussanello, Viogner, Pinot Grigio, Riesling.

Sono vini dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con sfumature verdognole per il Viogner, più decise per il Bussanello; l'odore è caratteristico, più o meno intenso.

Il bouquet del Bussanello evidenzia aromi floreali e fruttati fini e molto intensi; nel Viogner spiccano note di fiori bianchi, albicocca e frutti tropicali; il Pinot Grigio al naso è delicatamente fruttato, così come il Riesling ove prevale talvolta la pesca; il Bussanello si caratterizza da una spiccata alcolicità e notevole pienezza e persistenza gustativa; il Viogner al palato è di media freschezza e sapidità, morbido e armonico; il Riesling è sapido ed elegante; il Pinot Grigio si presenta con buona struttura ed armonia.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5 % vol.

L'estratto non riduttore minimo è pari a 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Bianchi: Piemonte bianco passito

Questo vino è di colore giallo paglierino più o meno carico con tendenza al giallo dorato; odore caratteristico e intenso di fiori bianchi, complesso, al palato armonico e morbido, da secco a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 13 % vol. di cui almeno 10,5 % vol svolto.

Estratto non riduttore minimo: 20 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Bianchi: Piemonte Moscato

Questo vino ha un colore dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso; odore caratteristico e tipicamente floreale di fiori bianchi, aromatico, delicatamente armonico e con note retrofattive persistente, sapore da secco a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. di cui almeno 4,5 % vol. svolti

L'estratto non riduttore minimo è pari a 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	4,5
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Rossi: Piemonte rosso, con specific. di vitigno Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda

Vini di colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei per il Dolcetto, tendente al leggero granato con l'invecchiamento per la Freisa, di colorazione più intensa nel caso della Bonarda, più scarico da uve Grignolino. Odore: vinoso di notevole freschezza, gradevole, talvolta con sfumature erbacee, più intenso e di frutti rossi per il Barbera, ampio e delicato per il Dolcetto, caratteristico e lievemente aromatico per il Freisa, delicatamente fruttato con note speziate di pepe nel Grignolino, con intenso frutto rossonei vini Bonarda. Sapore: vini freschi, di buon estratto e con caratteri di acidità da moderata a più apprezzabile come nel caso del Piemonte rosso o vini originati da Barbera, residui zuccherini da secco ad abboccato e talvolta amabili, talvolta vivaci; il Piemonte Dolcetto è vino armonico di discreto corpo e gradevolmente amarognolo, il Freisa ha un percettibile sentore tannico, più armonico e delicato con l'invecchiamento, il Grignolino gradevolmente amarognolo con tannino evidente, come la Bonarda, talvolta vivace, unisce alla freschezza un leggero tannino. I vini con specificazione di due vitigni a bacca nera rappresentano le caratteristiche dei vitigni di origine. Titolo alcol. vol.tot. minimo :11% vol. Estratto non riduttore minimo g/l: Grignolino 19, rosso, Dolcetto e con indicazione di doppio vitigno 20, Barbera 21, 22, Bonarda e Freisa 23.

I parametri analitici che non figurano sono conformi ai limiti previsti dalla normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Rossi: Piemonte Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Croatina

Sono vini di colore rosso più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati nel caso del Pinot nero; i profumi risultano delicati, definiti da note di frutti rossi, più ampi nel caso del Pinot nero, con note speziate nel caso del Syrah, e con note erbacee prevalenti nei Cabernet e Merlot. Il sapore è delicato e di buon corpo, con residui zuccherini da asciutto ad abboccato, più morbidi nel caso di Piemonte da vitigni della famiglia Cabernet e Merlot, mentre lievemente tannici i vini derivati da Pinot nero e Syrah, quest'ultimo nel complesso più spiccatamente armonico. La Croatina è di colore rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei, odore intenso, fruttato con sapore delicato e di buon corpo, con residui zuccherini da secco ad amabile leggermente tannico, talvolta vivace;

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo di è 11,5 % vol; mentre l'estratto non riduttore minimo da va 19 g/l per il Pinot nero e Syrah, mentre al minimo è 20g/l per Cabernet e Merlot e fino a 22g/l per la Croatina

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Piemonte Albarossa

Il vino ha colore rosso rubino carico, odore vinoso intenso e gradevole con note di frutti rossi, ciliegia; al sapore è secco, di buon corpo, con netta percezione tannica, più complesso e armonico con l'invecchiamento.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 12,5 % vol., mentre l'acidità totale ha un valore di riferimento sia minimo, pari a 4,5 g/l che massimo, poiché non deve superare i 7,5 g/l, ed estratto non riduttore minimo consistente, pari a 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Piemonte Brachetto

Il vino ha colore rosso rubino più o meno intenso talvolta tendente al rosato; l'odore è caratteristico, con delicato aroma muschiato, più o meno tenui sentori di rosa; il sapore è delicato, aromatico, da secco a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari a 11 % vol., di cui effettivamente svolti almeno 5 % vol.

L'estratto non riduttore minimo è pari a 20g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	5
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Piemonte rosso passito, Piemonte Barbera passito

Sono vini di colore rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento ;

odore caratteristico e intenso, complesso, nel caso del Barbera con spiccate note di frutti rossi maturi, di amarena e di mora, di confettura; al palato sono armonici e morbidi, con residuo zuccherino da secco a dolce.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari a 13 % vol. di cui almeno 10,5 % vol. è svolto.

L'estratto non riduttore minimo è pari a 23 g/l per il rosso passito e 24 g/l per il Barbera passito.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Piemonte rosato

È un vino dal colore che va dal rosa chiaro al cerasuolo più o meno intenso, vinoso, delicato, con gradevoli sentori floreali e di frutti rossi, al

Sapore è fresco, da secco ad amabile, talvolta può presentarsi vivace.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5 % vol. L'estratto non riduttore minimo pari a 17 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CAT. Vino Frizzante (8)-Bianchi: Piemonte bianco, con specificazione di vitigno Cortese, Chardonnay, con due vitigni

Questi vini leggermente effervescenti hanno un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo caratteristico, che unito ad un modesto residuo zuccherino riesce ad evidenziare la percezione di sensazioni floreali e fruttate particolarmente evidenti nel Piemonte bianco e nel tipo con specificazione di due vitigni;

il sapore è fresco, da secco ad amabile, solo per il bianco, con la specificazione del doppio vitigno, più morbido ed armonico nel caso del Piemonte Chardonnay; la spuma è in genere vivace, evanescente.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo va da 10 % vol. per il bianco, il doppio vitigno ed il Cortese, fino a 10,5 % vol. per lo Chardonnay.

L'estratto non riduttore minimo è generalmente pari a 15 g/l, mentre al minimo è 17 g/l per lo Chardonnay. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l per il Piemonte bianco e per il tipo con indicazione di doppio vitigno, mentre non scende sotto i 5 g/l per i vini che derivano da Cortese, Chardonnay.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CAT. Vino Frizzante (8)-Rossi: Piemonte rosso, con specificazione di vitigno Barbera, Dolcetto, Bonarda, con due vitigni

Il colore di questi vini è rosso più o meno intenso;

l'odore è vinoso, gradevole, con note fruttate più evidenti e tipiche nelle tipologie con specificazione di vitigno; sono vini freschi, con residuo zuccherino che li classifica da secco a dolce nel caso del Piemonte rosso e della concomitanza di due vitigni a bacca nera; la spuma è vivace, evanescente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. Estratto non riduttore minimo 20 g/l per il tipo rosso e con doppio vitigno o Dolcetto, 21 g/l per il vino con specificazione del vitigno Barbera, 22 g/l per il Piemonte Bonarda.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CAT. Vino Frizzante (8)-Piemonte Rosato

Vino dal colore che va dal rosa chiaro al cerasuolo più o meno intenso; odore vinoso, delicato, gradevole con talvolta sentori più pronunciati di bacche rosse; è un vino fresco, da secco ad amabile, con spuma vivace ed evanescente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol., Estratto non riduttore minimo 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino Spumante (4) Bianchi: Piemonte spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, con indicazione due vitigni

Vini spumanti di colore giallo paglierino più o meno carico, esprimono un profumo caratteristico del vitigno con note fruttate più spiccate se derivati anche in parte da Pinot nero. Risultano sapidi ed hanno gradazioni alcoliche contenute ed acidità medio-alte con residui zuccherini da pas dosé a sec, e una spuma fine, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. Estratto non riduttore minimo 17 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino Spumante (4)-Bianchi: Piemonte con indicazione di vitigno Cortese, Chardonnay, e con due vitigni

Il colore di questi spumanti è giallo paglierino, con sfumature verdognole quelli con indicazione di vitigno Cortese o Chardonnay; i sentori al naso sono delicati e caratteristici, con fruttato percettibile più o meno intenso; al sapore sono freschi ed equilibrati, più vellutati e armonici quelli derivati da Chardonnay e da due vitigni, dotati di apprezzabile sapidità, hanno residui zuccherini da pas dosé a demi-sec. La spuma è fine, persistente

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. per gli spumanti con specificazione di due vitigni o Chardonnay, mentre il minimo è 10 % vol. per il Piemonte Cortese spumante. L'estratto non riduttore minimo va da 15 g/l per il Cortese spumante a 17 g/l per lo Chardonnay o il doppio vitigno spumante.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino Spumante (4)-Rosati: Piemonte rosato e con indicaz. di vitigno Pinot Nero, Pinot, Chardonnay, Albarossa

Il colore di questi spumanti è rosato più o meno intenso, quindi va da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso per il tipo Piemonte rosato; l'odore è caratteristico, delicato, gradevole, con note fruttate più evidenti nelle tipologie con indicazioni di vitigno; sono spumanti dotati di percepibile sapidità, armonici e più vellutati nella tipologia Piemonte rosato, con un residuo zuccherino da pas dosé a sec; la spuma è fine, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5 % vol.

L'acidità totale minima è pari a 4,5 g/l, nel caso delle tipologie con specificazione di vitigno al minimo è riportata a 5 g/l.

Estratto non riduttore minimo 15 g/l nel caso delle tipologie con specificazione di vitigno, 17 g/l per il Piemonte rosato.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino Spumante (4) -Rossi: Piemonte rosso, con specificazione di due vitigni

Questi spumanti hanno un colore rosso più o meno intenso ed un profumo caratteristico, delicato, gradevole, con fragranza fruttata tipica dei vitigni di assemblaggio; al palato risultano armonici, morbidi, con residui zuccherini da pas dosé a dolce e una spuma fine e persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol.

Estratto non riduttore minimo 20 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino Spumante di qualità del tipo aromatico (6) Rossi: Piemonte Brachetto

Spumante aromatico dal colore rosso rubino più o meno intenso che talvolta tende al rosato, al naso esprime sentori caratteristici del vitigno, di rosa e con delicato aroma muschiato;

il sapore è delicato, da extra brut a dolce; presenta una spuma fine, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol. di cui svolto almeno 6% vol. di alcol.

Estratto non riduttore minimo è di 20 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15) -Bianchi: Piemonte bianco passito, Piemonte Moscato passito

L'appassimento delle uve origina vini dal colore giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso, con profumi intensi e caratteristici, di certa complessità ove vengono esaltate le note fruttate mature; se origina da uve Moscato presenta un sentore muschiato caratteristico. Al sapore sono vini armonici, molto morbidi, con residui zuccherini da secco a dolce nel caso del Piemonte bianco, mentre aromatico, vellutato e dolce è il Piemonte Moscato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16% vol. di cui almeno 9 % vol. di alcol svolto.

Estratto non riduttore minimo è pari a 22 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino di uve stramature (16) Vini bianchi: Piemonte bianco passito, Piemonte Moscato passito

Questi vini hanno un colore giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso, con profumi intensi e tipici della sumaturazione, sono vini eleganti e complessi, intensi e avvolgenti, ove viene esaltata la maturazione del frutto ed i relativi sentori; se originati da uve Moscato, tipicamente aromatiche, presentano un sentore muschiato caratteristico. Al sapore sono vini armonici, molto morbidi, di percepibile alcolicità e con residui zuccherini variabili da secco a dolce nel caso del Piemonte bianco, mentre il Piemonte Moscato risulta più spiccatamente aromatico e vellutato, tipicamente dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15% vol. di cui almeno 12 % vol. di alcol svolto.

Estratto non riduttore minimo 22 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15) Piemonte rosso passito, Barbera passito, Brachetto passito

Questi vini a seguito del processo di appassimento hanno peculiarità quali un colore rosso rubino più o meno intenso e tendente al granato con l'invecchiamento, se sono originati da uve Brachetto talvolta il colore tende al rosato; l'odore è caratteristico, intenso, spesso di notevole complessità, se origina da uve Brachetto si percepisce anche un delicato aroma muschiato e floreale di rosa passa; al sapore sono armonici e vellutati, con residui zuccherini percepibili che comunque possono variare dal secco al dolce, mentre nel caso del Piemonte Brachetto passito il sapore è delicato e morbido, dolce.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo 16% vol. di cui almeno 9 % vol di alcol svolto.

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l per il Piemonte Brachetto passito, 25 g/l nel caso del Piemonte rosso passito, 26 g/l per il Piemonte Barbera passito

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino di uve stramature (16) Vini rossi: Piemonte rosso passito, Piemonte Barbera passito, Piemonte Brachetto passito

Al colore i vini si presentano di un rosso rubino più o meno intenso che tende al granato con l'invecchiamento; se originati da uve Brachetto talvolta il colore tendente al rosato; dato il processo produttivo sviluppano un odore caratteristico, di complessa intensità, con sentori di rosa e aroma muschiato se derivano uve Brachetto. Si presentano molto piacevoli, armonici, intensi e avvolgenti, con residui zuccherini percepibili nella maggior parte dei casi, comunque vanno da secco a dolce; delicatamente dolce ed aromatico è invece il Piemonte Brachetto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15% vol., di cui almeno 12% vol effettivi.

Estratto non riduttore minimo 22 g/l per il Piemonte Brachetto passito, 25 g/l nel caso del Piemonte rosso passito e 26 g/l per il Piemonte Barbera passito.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

ASSENTI

b. Rese massime

Piemonte bianco e con indicazione di vitigno Cortese, anche Frizzante e Spumante

105 ettoltri per ettaro

Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante

91 ettoltri per ettaro

Piemonte Rosato Spumante,

91 ettoltri per ettaro

Piemonte Spumante anche con indicazione di vitigno

77 ettoltri per ettaro

Piemonte Albarossa

63 ettoltri per ettaro

Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante

84 ettoltri per ettaro

Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Cabernet Sauvignon

77 ettoltri per ettaro

Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante

77 ettoltri per ettaro

Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon

77 ettoltri per ettaro

Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino

66,50 ettoltri per ettaro

Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante

63 ettoltri per ettaro

Piemonte Brachetto Passito

45 ettoltri per ettaro

Piemonte Bianco Passito

70 ettoltri per ettaro

Piemonte Moscato

86,25 ettoltri per ettaro

Piemonte Moscato passito

57,50 ettoltri per ettaro

Piemonte Rosso Passito

65 ettoltri per ettaro

Piemonte Barbera Passito

60 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

1. La zona di produzione della doc Piemonte per le tipologie 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, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot nero, Piemonte Syrah, Piemonte Sauvignon, Piemonte Viognier, Piemonte Pinot grigio, 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, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito:

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 Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovalo, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogno, 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, Solonghelo, 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, Volpigliano.

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 Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carrù, 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, Iglia, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovì, 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, Riffredo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, 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, Sommaria 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, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, 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, Ogliaiano, 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, Cavaglio 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, Valdenigo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

Provincia di Verbano-Cusio-Ossola:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Beura-Cardegna, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Maserà, 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» Bussanello; Piemonte« Cortese; Piemonte» Cortese frizzante o Piemonte frizzante, «Piemonte» Cortese spumante o «Piemonte» spumante, «Piemonte» Albarossa; «Piemonte» Albarossa spumante rosato, «Piemonte» Croatina; Piemonte Barbera, Piemonte Barbera frizzante, Piemonte Barbera passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda frizzante, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito:

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 Fiasca, 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'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovento, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemanzino, 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, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardioglio, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villarmagnano, Visone, Volpedo, Volpegliano.

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, Peva, 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 Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Boscia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, 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, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, 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 Roasco, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, 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. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per la tipologia Piemonte Freisa comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito: 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 Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemanzino, 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, Ponzzone, Pozzolgrosso, 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, Solonghelo, 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, Volpellino.

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, Cassinasso, 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, Mareto, 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 Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Boscia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, 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, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, 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 Mondovì, 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. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Moscato, Piemonte Moscato passito, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognaudo, 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.

5. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognaudo, 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.

6. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte che riporta in etichetta la qualificazione specifica «vigneti di montagna» comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

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, Bosa, 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, Leseugno, 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, Colletterto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piosasco, 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, Vistrorio.

Verbano Cusio Ossola:

Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

7. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte "Cortese, Piemonte" Cortese frizzante o Piemonte frizzante, «Piemonte» Cortese spumante o «Piemonte» spumante con indicazione della unità geografica MARENCO comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito:

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'Erro, 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 Grogna, 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, Pozzolgrosso, 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, Solonghelo, 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, Casteller, 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, Mareto, 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, Pica, 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 Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, 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, Iglia, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele, Mondovì, 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, Zezza d'Alba, Vicoforte.

8. Delimitazione della zona di produzione dei vini spumante «Piemonte» Cortese o «Piemonte» Cortese Marengo o «Piemonte» Marengo con la specificazione «Storico».

Provincia di Asti:

Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero, Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea.

Provincia di Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grogno, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Pinot grigio - Pinot
Riesling italico B. - Riesling
Riesling renano B. - Rheinrieseling
Bonarda N.
Cortese B.
Croatina N.
Dolcetto N.
Nebbiolo N.
Syrah N.
Viogner B.
Cabernet franc N. - Cabernet
Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Carmenère N. - Cabernet
Albarossa N.
Pinot nero N. - Pinot noir
Pinot nero N. - Pinot
Merlot N.
Moscato bianco B. - Moscato
Freisa N.
Grignolino N.
Chardonnay B.
Erbaluce B.
Favorita B.
Barbera N.
Brachetto N.
Bussanello B.
Pinot bianco B. - Pinot

8. Descrizione del legame/dei legami

A) Informazioni sulla zona geografica

La zona di produzione della denominazione di origine controllata Piemonte è molto vasta ed è situata prevalentemente al centro-sud della Regione Piemonte, estendendosi alle aree del nord Piemonte, e delle valli alpine che rappresentano territori di antica tradizione enologica. La zona di produzione comprende tutto il territorio collinare a vocazione viticola della regione, escludendo tutte le zone di pianura e quelle a bassa altitudine alla coltivazione della vite.

Il suolo dell'area della d.o.c. Piemonte subisce processi erosivi costanti naturali o indotti dalle lavorazioni agrarie dell'uomo. Esso si caratterizza per essere generalmente: poco profondo, di recente formazione o continuamente ringiovanito dall'erosione delle pendici, a tessitura variabile (ma in prevalenza equilibrata o tendente al fine, da franco-sabbiosa a franco-limosa o franco-limoso argillosa), chimicamente caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, da ridotta presenza di potassio assimilabile e spesso calcareo.

Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi - ed estati siccitose e calde, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata, soprattutto nelle realtà di viticoltura di montagna. Le precipitazioni annue si attestano attorno ai 700/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

Il territorio del Piemonte d.o.c. ha antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze storiche di notevole importanza soprattutto dall'epoca medievale. E' però nel XIX secolo che avvengono le evoluzioni che portarono allo stato attuale della vitivinicoltura: la ricostituzione post-fillosserica rinnovò il patrimonio viticolo piemontese, studi e sperimentazioni successivi favorirono l'adozione di nuove tecniche nell'ambito della viticoltura e dell'enologia locale, tutte volte al miglioramento della qualità e al trasferimento nel vino Piemonte delle caratteristiche peculiari dell'uva e del territorio. L'azione dell'uomo ha integrato quindi i fattori naturali sia attraverso le conoscenze maturate nel rispetto dell'ambiente pedoclimatico, che mediante il continuo aggiornamento delle tecniche, finalizzato a preservare e valorizzare un prodotto con caratteristiche originali.

Cat. Vino (1)

I vini prodotti in questa zona viticola dimostrano la particolarità del territorio poiché coniugano da un lato fattori naturali propizi ad un'originale espressione del potenziale della vendemmia con i suoli ed un clima temperato continentale con escursioni termiche favorevoli un'ottima maturazione delle uve, come l'espressione equilibrata delle varieguate componenti e sentori dei vini. Insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati e la copertura territoriale della d.o.c. Piemonte consentono l'ottenimento di alcune categorie e tipologie di vini con peculiari caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche (colore, profumo e sensazioni gustative). Si va infatti da vini bianchi, a rossi, a spumanti e passiti, per ognuno dei quali si può descrivere un profilo sensoriale caratteristico.

Vini bianchi - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della d.o.c. Piemonte consentono la produzione di vini bianchi caratterizzati da colore giallo paglierino più o meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione. In caso di presenza o prevalenza del vitigno Sauvignon i vini presentano note olfattive fruttate più intense. Nel caso di prevalenza del vitigno Moscato i vini presenteranno una nota aromatica olfattiva tipica che ricorda i fiori bianchi. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l.

Vini rossi - L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini rossi essendo caratterizzato da terreni di origine diversa, ma tutti poco fertili, collinari, con limitata piovosità, che garantiscono una adeguata maturazione delle uve, anche per quanto riguarda la componente fenolica. La forte professionalità dei viticoltori ha da tempo determinato la destinazione dei vigneti alle diverse varietà in funzione delle loro esigenze specifiche. I vini si presentano in generale di colore rosso vivace, più o meno intenso, con sfumature dal violaceo al granato, a seconda del vitigno. I profumi risultano definiti da note di frutti rossi, talora con sfumature leggermente erbacee. Il gusto è caratterizzato da acidità da moderata ad apprezzabile, ma le differenze più sensibili riguardano la percezione della nota tannica che è assai variabile a seconda del vitigno principale e può andare da tenue (es. Barbera) a forte (es. Albarossa, Freisa.). Va osservato rispetto a quanto indicato che la natura dei suoli, le condizioni climatiche e microclimatiche delle zone viticole piemontesi possono determinare espressioni varietali di diversa intensità, con una differenziazione sensibile del profilo finale dei vini. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5 e 6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 20 g/l, con misure più frequenti tra 22 e 24 g/l

Vini rosati - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della d.o.c. Piemonte consentono la produzione di vini rosati caratterizzati da colore da aranciato a cerasuolo, più o meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 19 g/l.

Cat. Vino spumante (4) e Vino spumante di qualità di tipo aromatico(6)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte d.o.c., data l'ampiezza del territorio, possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini spumanti scegliendo opportunamente l'epoca di maturazione. Nell'intera zona di produzione alle quote più basse e nelle esposizioni meno favorevoli esistono le migliori condizioni per la produzione di vini base spumante, caratterizzati da gradazioni alcoliche contenute, acidità medio alte e buona sapidità, con spuma fine e persistente. La produzione dei vini spumanti avviene mediante rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici, quale il Brachetto, si ottiene uno spumante rosso di media intensità talvolta tendente al cerasuolo, dal sapore delicato, più o meno dolce, con evidente componente profumata aromatica caratteristica, delicatamente muschiata.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. . L'acidità totale minima è di 5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l. Il residuo di zuccheri può essere da nullo (pas dosé) a medio (demi-sec) fino al dolce (come l'aromatico Brachetto).

Cat.Vino frizzante (8)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte d.o.c. possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini frizzanti. Questa tipologia di vini ha una lunga tradizione in Piemonte e per essi sono utilizzati principalmente vitigni storici piemontesi. I vini sono caratterizzati da gradazioni alcoliche medio alte, acidità contenute e buona sapidità. La presenza di una leggera effervescenza, unita ad un modesto residuo zuccherino, consente di esaltare la percezione di sensazioni fruttate. La produzione dei vini frizzanti avviene mediante leggera rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Tutto il territorio compreso nella d.o.c. si presta alla produzione di questa tipologia di vino.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 11 e 12 % vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi, con misure più frequenti tra 17 e 22 g/l.

Cat.Vino (1) Vino ottenuto da uve appassite (15) e Vino di uve stramature (16)

L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica, ma le caratteristiche di forte intensità olfattiva, elevata corposità e dolcezza possono essere esaltate da un periodo di appassimento sulla pianta o in fruttaio. In questo caso si ottiene una concentrazione del colore, che diventa molto intenso, ed una forte modificazione del carattere tannico, che diventa intenso e avvolgente, conferendo al vino grande struttura e longevità. Le sensazioni saranno modulate o seconda del grado di appassimento. Nella tipologia vino l'appassimento è più moderato e consente solamente una attenuazione dell'acidità ed un certo ammorbidimento. Nella tipologia di uve stramature la concentrazione è maggiore ed è presente un avvertibile residuo di zucchero. Nella categoria da uve appassite la gradazione alcolica è molto alta, evidente il residuo di zuccheri, la componente tannica molto ammorbidita.

Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici si ottiene una forte esaltazione della componente profumata caratteristica.

I vini Piemonte rosso passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13 % vol. (di cui almeno 10,5 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 25 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 23 g/l per i passiti della categoria vino.

I vini Piemonte bianco passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13 % vol. (di cui almeno 10,5 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 22 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 20 g/l per i passiti della categoria vino.

I vini Piemonte barbera passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13 % vol. (di cui almeno 10,5 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 26 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 24 g/l per i passiti della categoria vino.

Nella produzione di vini passiti le condizioni geografiche delle zone delimitate dalla d.o.c. sono determinanti. Infatti oltre ad ottenere una perfetta maturazione, sono necessarie le condizioni ideali per un appassimento in fruttaio che richiedono, bassa umidità, forte escursione termica e una discreta ventilazione. Nella stagione autunnale le zone del Piemonte d.o.c. tutte collinari o pedemontane, sono caratterizzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ed anche riscaldamento da insolazione superiori nella zona pedemontana rispetto alla pianura, che determina al tramonto, una circolazione naturale dell'aria ben conosciuta e provata dalla assenza di nebbia, invece spesso presente nella pianura padana in tale stagione.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Utilizzo qualificazione «Vigneti di montagna»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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.

Utilizzo unità geografica aggiuntiva Marengo

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo è riservata ai vini DOP Piemonte Cortese frizzante e Piemonte Cortese spumante prodotti nella zona più piccola dell'area di produzione della DOP, espressamente descritta alla sezione 1.6 del presente documento unico.

Utilizzo specificazione «storico»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La specificazione «storico» è riservata ai vini spumanti «Piemonte» Cortese o «Piemonte» Cortese Marengo o «Piemonte» Marengo prodotti con uve Cortese provenienti dai vigneti della zona di origine più antica di produzione, ricadenti nel territorio amministrativo dei comuni, elencati nella sezione 1.6 del presente documento unico.

Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione dei vini «Piemonte» Brachetto e «Piemonte» Moscato è obbligatoria l'indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; tali termini devono essere riportati in ogni campo visivo dove è riportata la denominazione con caratteri aventi altezza minima di 3 mm.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14664>
