

**DOCUMENTO UNICO**

<b>1. Nome</b>	FREISA D'ASTI
Lingua	ITALIANO
Paese/i richiedente/i	ITALIA

<b>2. Tipo di Indicazione geografica</b>	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
--	---

**3. Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

Vino (1)
Vino spumante (4)
Vino frizzante (8)

**4. Descrizione di vini**

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI”
Breve descrizione testuale	<p>colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;  odore: fruttato e caratteristico;  sapore: da secco ad amabile, armonico, talvolta vivace, leggermente tannico; per il prodotto qualificato con la menzione “Vigna”, sapore: secco, armonico, leggermente tannico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con menzione “vigna” 12% vol;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI SUPERIORE ”
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico; sapore: secco, armonico; leggermente tannico titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con menzione “vigna” 12,5% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l  “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI SPUMANTE ”
Breve descrizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, o rosato; odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa; sapore: da extra brut a dolce, fresco, fruttato con sottofondo assai gradevole di lampone. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con menzione “vigna” 12% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l;



	estratto non riduttore minimo: 21 g/l  “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI FRIZZANTE”
Breve descrizione testuale	<p>spuma: vivace, evanescente;  colore: rosso rubino tendente al granato;  odore: fruttato e caratteristico;  sapore: da secco ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone; per il prodotto qualificato con la menzione “Vigna”  sapore: secco, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con menzione “vigna” 12% vol.;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l  “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	5,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### 4.1. Pratiche enologiche specifiche

Titolo	<i>Invecchiamento</i>
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Per la categoria Freisa d'Asti Superiore è previsto un periodo di invecchiamento fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia, di cui 6 mesi in recipienti in legno.

### 4.2. Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Freisa d'Asti
Resa massima	56 ettolitri per ettaro

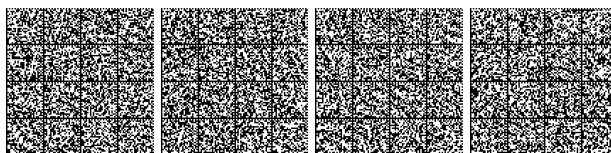
## 6. Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Freisa d'Asti" comprende il territorio collinare della provincia di Asti, esclusi pertanto i territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.
--	--

## 7. Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	Freisa minimo 90%;
-----------------------------------	--------------------

## 8. Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)



Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI”
Breve descrizione	<p><i>Fattori naturali rilevanti per il legame</i></p> <p>Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l’area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le provincie di Asti e Torino. Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l’area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro, il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera. La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni. La vinificazione delle uve provenienti dai vigneti, la cui composizione varietale dominante è basata sul vitigno freisa, è tradizionale nelle versioni vivace, frizzante, spumante, secca oppure amabile che quella ferma.</p> <p>Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell’astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.</p> <p><i>Fattori umani rilevanti per il legame</i></p> <p>Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il vino Freisa d’Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.</p>

#### 9. Ulteriori condizioni

	<p><i>Indicare:</i></p> <p>- No</p>
--	-------------------------------------

