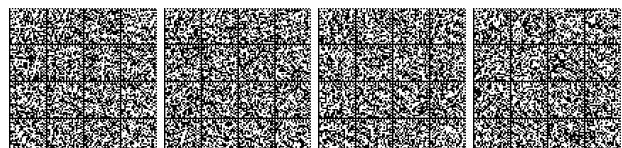


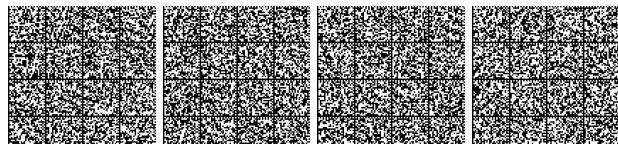
**PROPOSTA DI MODIFICA “UNIONALE” DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
“GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”**

(N.B.: nella seguente tabella sinottica sono riportate soltanto le parti dell’articolato del disciplinare oggetto di modifica)

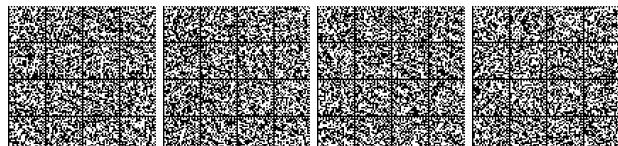
Testo disciplinare vigente	Proposta/e di modifica
<p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Tali vini sono i seguenti: Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino).</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Tali vini sono i seguenti: Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato (Cat. Vino Spumante di Qualità).</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - terreni: calcarei - argillosi - e loro eventuali combinazioni; - giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati; - esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve; - densità d’impianto: quelle generalmente usate 	<p style="text-align: center;">Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - terreni: calcarei - argillosi - e loro eventuali combinazioni; - giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati; - esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve; - densità d’impianto: quelle generalmente usate



<p>in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;</p> <p>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).</p> <p>Altre pratiche colturali: È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.</p> <p>La resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol;</p>	<p>in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;</p> <p>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).</p> <p>Altre pratiche colturali: È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.</p> <p>La resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol;</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 9,50%.</p>
---	--



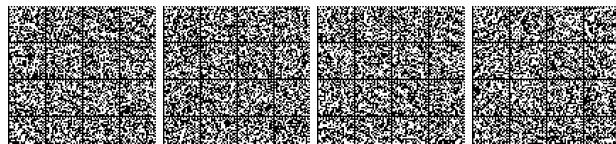
<p>Nelle annate favorevoli quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.</p> <p>Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.</p> <p>Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al DM 25.05.2004.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	<p>Nelle annate favorevoli quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.</p> <p>Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.</p> <p>Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al DM 25.05.2004.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato:</p>
---	---



<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.</p> <p>Il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:</p> <p>Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno; Decorrenza: 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>Per il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva è ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a: Resa uva/vino: 65% Produzione massima di vino l/ha: 5200</p>	<p>Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente con rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi.</p> <p>Il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:</p> <p>Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno; Decorrenza: 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>Per il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva è ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a: Resa uva/vino: 65% Produzione massima di vino l/ha: 5200</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" e "Grignolino del Monferrato Casalese" vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato; - odore: caratteristico e delicato; - sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. 	<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" e "Grignolino del Monferrato Casalese" vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato; - odore: caratteristico e delicato; - sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.



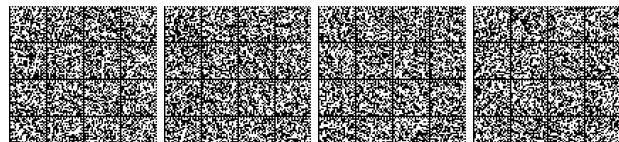
<p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva vigna all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino-granato, con tendenza all’aranciato; - odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate; - sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. 	<p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva vigna all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino-granato, con tendenza all’aranciato; - odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate; - sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. 	<p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante rosato, all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia da sapore: sapido, fine ed armonico, dosaggio zero a brut;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p>
<p>I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.</p>	<p>I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.</p>	
<p>Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.</p> <p>È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.</p> <p>È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non</p>	



<p>idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000 / 18,000.</p>	<p>idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000 / 18,000.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale”, o “metodo tradizionale”, o “metodo classico”, o “metodo classico tradizionale” alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietata nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato l'utilizzazione della semplice dicitura “fermentazione in bottiglia”.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini</p>
--	---



<p>L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.</p> <p>Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione "Grignolino del Monferrato Casalese" può essere omessa la preposizione articolata "del".</p>	<p>"rosa" o "rosé".</p> <p>L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria con esclusione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino Monferrato Casalese" Spumante rosato non millesimati.</p> <p>La durata del processo di elaborazione sui lieviti, a partire dall'imbottigliamento non deve essere inferiore a diciotto mesi per i vini Denominazione di Origine Controllata "Grignolino Monferrato Casalese" Spumante rosato.</p> <p>Per il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" Spumante rosato sono vietate l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure: - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico.</p> <p>Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione "Grignolino del Monferrato Casalese" può essere omessa la preposizione articolata "del".</p>
<p>Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico</p> <p>omissis</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".</p> <p>I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall'aranciato al granata. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo, fresca l'acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l'impianto polifenolico.</p>	<p>Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico</p> <p>omissis</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".</p> <p>I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall'aranciato al granata. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo, fresca l'acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l'impianto polifenolico.</p>



Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.

I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L'acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.

I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L'acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

Vini spumanti

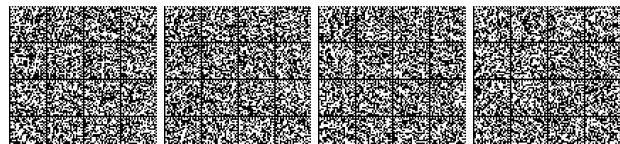
Le condizioni ambientali e pedoclimatiche e la naturale giacitura collinare dell'areale del Monferrato Casalese in cui si coltiva il Grignolino permettono di ottenere con accurata selezione, ottime uve da base spumante.

L'escurzione termica tra giorno e notte, esposizioni più fresche e una raccolta opportunamente anticipata assicurano al vino acidità, sapidità e un potenziale zuccherino adeguati alla produzione di vini base idonei alla rifermentazione in bottiglia.

I vini spumanti ottenuti dalle uve della varietà Grignolino hanno un colore rosato con riflessi che vanno da aranciati a giallognoli; l'intensità può essere più o meno accentuata in funzione del grado di pressatura dell'uva e del livello di maturazione raggiunto; la tonalità è influenzata anche dalla particolare natura del terreno, dalla sua componente sabbiosa e del rapporto quantitativo tra sabbia e argilla; il sapore è fresco e pieno; il retrogusto è amarognolo.

Il profumo aggiunge alle note fermentative, tipiche degli spumanti Metodo Classico, un leggero sentore speziato che definisce la varietà. La permanenza sui lieviti di 18 mesi o più garantisce complessità all'aroma, e contribuisce a esaltarne le note di tipicità.

Il titolo alcolometrico totale si riscontra mediamente intorno a 12,0% vol., ma si possono misurare anche valori in un intervallo



più ampio che va da 11,5 a 13,5 % vol. L'acidità totale media è compresa tra 5,5 e 7,0 g/l e l'estratto molto variabile in funzione del diverso grado di pressatura può oscillare da 15 g/l a 21 g/L. Il tenore zuccherino fa riferimento ai limiti di legge per i vini spumanti

22A04795

DECRETO 5 agosto 2022.

Individuazione dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli quale autorità di controllo competente per il settore biologico, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 2017/625, per i controlli ufficiali delle partite di prodotti biologici e di prodotti in conversione destinati all'importazione nell'Unione.

**IL SOTTOSEGRETARIO DI STATO
DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

Visto il regolamento (UE) 2017/625, del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) – e in particolare l'art. 4, par. 3 secondo cui «Le autorità competenti responsabili di verificare la conformità alla normativa di cui all'art. 1, paragrafo 2, lettera i) possono affidare determinate responsabilità riguardanti i controlli ufficiali ad una o più autorità di controllo competenti per il settore biologico»;

Visto il regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati e esecutivi;

Visto il regolamento delegato (UE) 2021/2305 della Commissione del 21 ottobre 2021 che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme riguardanti i casi e le condizioni in cui i prodotti biologici e i prodotti in conversione sono esenti da controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri e il luogo dei controlli ufficiali per tali prodotti e che modifica i regolamenti delegati (UE) 2019/2123 e (UE) 2019/2124 della Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2021/2306 della Commissione del 21 ottobre 2021 che integra il regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative ai controlli ufficiali delle partite di prodotti biologici e di prodotti in conversione destinati all'importazione nell'Unione e al certificato di ispezione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2021/2307 della Commissione del 21 ottobre 2021 che stabilisce norme relative ai documenti e alle notifiche richiesti per i prodotti biologici e i prodotti in conversione destinati all'importazione nell'Unione;

Visto il decreto legislativo 23 febbraio 2018, n. 20, recante «Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica, predisposto ai sensi dell'art. 5, comma 2, lettera g), della legge 28 luglio 2016, n. 154, e ai sensi dell'art. 2 della legge 12 agosto 2016, n. 170»;

