

**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’articolo del disciplinare oggetto di modifica)

Testo disciplinare vigente	Proposta/e di modifica	Sintetica descrizione della modifica
<p 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 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>Aggiunta di una nuova categoria di prodotto vitivinicolo (Vino spumante di Qualità)</p>
<p 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. <p>Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve; - densità d’impianto: quelle generalmente usate 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 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. <p>Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve; - densità d’impianto: quelle generalmente usate 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; 	



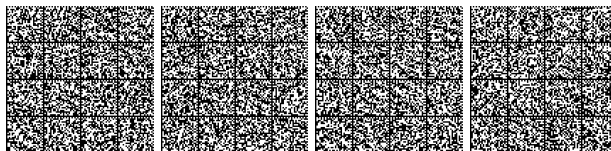
<p>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).</p> <p>Altre pratiche colturali: È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.</p> <p>La resa massima di uva per ettaro deivigneti 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>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>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera 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 deivigneti 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>Prevista resa massima unitaria di produzione e titolo alcolometrico naturale minimo delle uve per la nuova categoria di prodotto</p>
--	---	---



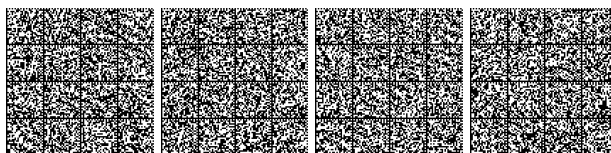
Articolo 5 Norme per la vinificazione	Articolo 5 Norme per la vinificazione	
<p>Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.</p> <p>Tuttavia, è consentito 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>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>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: 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.</p>	<p>Prevista resa massima di trasformazione delle uve in vino per la nuova categoria di prodotto.</p>



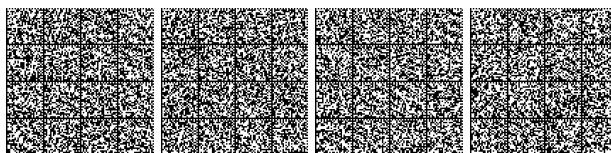
<p>Il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:</p> <p>Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno; Decorrenza: 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva è ammessa la colmatatura 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>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 colmatatura 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>Descritto il metodo di elaborazione per la nuova categoria di prodotto introdotta.</p>
<p>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; 	<p>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; 	



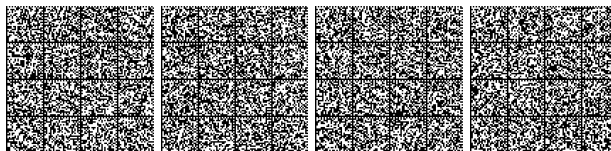
<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.</p>	<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante rosato, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: 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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 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>Introduzione delle caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini al consumo per la nuova categoria di vino</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 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</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 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</p>	



<p>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>L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.</p>	<p>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 “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>Introduzione di specifiche disposizioni di etichettatura e presentazione e confezionamento per la nuova categoria di vino</p>
---	---	--



<p>Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione "Grignolino del Monferrato Casalese" può essere omessa la preposizione articolata "del".</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico. <p>Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione "Grignolino del Monferrato Casalese" può essere omessa la preposizione articolata "del".</p>	<p>Introduzione di specifiche disposizioni per il processo di elaborazione per la nuova categoria di vino</p> <p>Introduzione di specifiche disposizioni di confezionamento</p>
<p>Articolo 8</p> <p>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>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.</p> <p>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</p>	<p>Articolo 8</p> <p>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>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.</p> <p>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</p>	



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.

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'escursione 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

E' stata ampliata la descrizione del "Legame con l'ambiente geografico", in relazione all'inserimento della nuova categoria di vino

