

**ALLEGATO B****DOCUMENTO UNICO****Denominazione/denominazioni**

Asti

**Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

**Descrizione dei vini:****1. Asti o Asti spumante anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

spuma: fine, persistente; colore: da giallo paglierino a dorato tenue; odore: caratteristico, delicato; sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol. Estratto non riduttore minimo g/l 15,0; 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 effettivo minimo: 6,00% vol.
- Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**2. Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

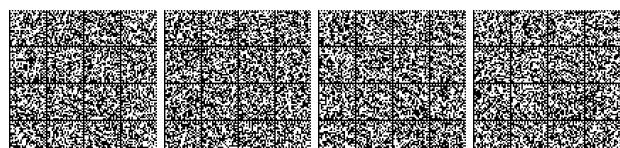
spuma: fine, persistente; colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue; odore: caratteristico, spiccatamente delicato; sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce, titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol Estratto non riduttore minimo 17 (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 effettivo minimo: 6,0% vol.
- Acidità totale minima: 6,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

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

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**4. Moscato d'Asti****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

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

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**5. Moscato d'Asti sottozona "Santa Vittoria d'Alba"****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

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

- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**6. Moscato d'Asti sottozona "Strevi"****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato; odore: caratteristico e fragrante di moscato; sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50% vol; estratto non riduttore minimo: 15 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**

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**7. Moscato d'Asti sottozona "Santa Vittoria d'Alba" vendemmia tardiva****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

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

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

**Pratiche di vinificazione****Pratiche enologiche specifiche****Rese massime:**

**1. Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

**2. Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

**3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva**

6000 chilogrammi di uve per ettaro

**4. Moscato d'Asti sottozona Strevi**

9500 chilogrammi di uve per ettaro

**5. Moscato d'Asti sottozone Strevi e Santa Vittoria d'Alba**

9500 chilogrammi di uve per ettaro

**6. Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva**

5000 chilogrammi di uve per ettaro

**7. Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi**

9500 chilogrammi di uve per ettaro

**Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” è delimitata come segue:

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

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

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

-Per la sottozona Santa Vittoria d'Alba il comune di Santa Vittoria d'Alba nella provincia di Cuneo.

-Per la sottozona Strevi in provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grognardo e Visone.

**Varietà di uve da vino**

Moscato bianco B. - Moscato reale

**Descrizione del legame/dei legami****DOCG ASTI****DOCG ASTI**

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai vini prodotti, nelle varie versioni sia spumante che vendemmia tardiva, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo e dalle tecniche anche innovative di vinificazione che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

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



Nel 1700, in una serie di articoli pubblicati a Losanna su vini e vigne di tutto il mondo, si parlava ormai specificamente di un Moscato bianco del Piemonte, molto stimato ed alla fine del 1700 la prestigiosa Società di Agricoltura di Torino indicava il Moscato come uno dei vitigni piemontesi in grado di produrre i vini più pregiati. Con il 1800, il Piemonte si andò caratterizzando nettamente rispetto alle altre regioni italiane per l'estesa coltivazione di Moscato bianco. Alla fine del 1800 infatti una significativa produzione di vino spumante rifermentato in bottiglia, ottenuto partendo dal Moscato. Nel 1895, con la messa a punto del metodo Martinotti inventato in Piemonte, il Moscato era ormai rivolto soprattutto alla produzione dello spumante e già si parlava della considerevole richiesta che arrivava anche dall'estero per quel vino bianco, profumato e spumeggiante, noto in commercio sotto i nomi di Moscato d'Asti o Moscato di Canelli. Con l'affermazione di questo tipo di vinificazione, il Piemonte si caratterizzava in modo assolutamente diverso rispetto alle altre regioni di diffusione (peraltro molto ridotta) del Moscato. All'infuori della zona piemontese la maggior parte dei Moscati prodotti andavano infatti ascritti alla classe dei vini di lusso "liquorosi". Solo in Piemonte, nei territori di Asti, Alessandria, Cuneo si impiegava il Moscato per ottenere un vino spumante. Nello stesso periodo si collocano le prime esperienze di produzioni di spumanti secchi a base moscato (Asti Champagne, del primo Novecento) che tuttavia non assunsero una rilevanza commerciale in quanto le limitate conoscenze enologiche dell'epoca non erano in grado di attenuare la percezione amara generata dai terpeni di un vino Moscato portato a completa fermentazione. D'altra parte l'aggiunta di zuccheri per la rifermentazione in bottiglia, che attenuassero la sensazione amara, generavano pressione incompatibili con la resistenza delle bottiglie utilizzate. Peraltro la filiera regionale dell'Asti DOCG ha continuato a lavorare sulla tipologia "secco" sia nella versione spumante sia in quella "tappo raso". Negli anni '80 del secolo scorso iniziarono a essere pubblicati lavori sperimentali di Istituti di ricerca piemontesi sulle caratteristiche chimiche ed aromatiche di vini secchi prodotti con Moscato bianco e sull'evoluzione dei composti terpenici nelle uve Moscato al fine di ottimizzare la tecnologia produttiva. Si sviluppò in quegli anni il concetto di enologia varietale, ossia di un sempre più raffinato approccio tecnologico che puntasse ad esaltare le caratteristiche dell'uva nella qualità finale del vino. Nello specifico del Moscato, l'evoluzione tecnica ha consentito di svolgere una fermentazione più prolungata limitando le note amare che avevano compromesso le iniziative commerciali del primo '900. Lo sviluppo delle conoscenze si è quindi trasferita nelle aziende, che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

**Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)****Disposizioni supplementari in materia di etichettatura****Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" o "Asti Spumante" le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione

**Deroga alla produzione in zona geografica delimitata****Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

**Descrizione della condizione:**

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti”(ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e le operazioni di spumantizzazione), oltre che all’interno della zona di produzione delle uve, possono essere effettuate anche nell’ambito dell’intero territorio amministrativo delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO), limitrofe alla zona di produzione.

**Imbottigliamento in zona delimitata**

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

**Descrizione della condizione:**

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione. Conformemente all’art. 4 del Reg. Delegato (UE) 2019/33 l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

**Marchio collettivo**

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

I vini della DOP Asti nell’etichettatura e presentazione sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente. Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

**LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21948>

24A04510

