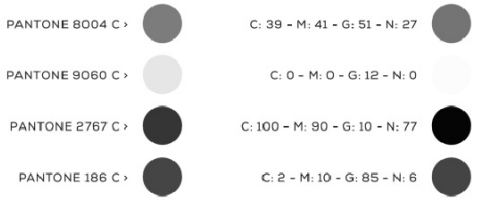
ALLEGATO *A*

PANTONE CMYK



FONT: Berthold Walbaum Book Regular

ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

Asti (it)

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:

Asti o Asti spumante anche con indicazione della sottozona

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 totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche con indicazione della sottozona

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;

odore: caratteristico, spiccato, 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 17,0 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 totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	6,00
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

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	
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):	

«Moscato d'Asti» sottozona «Canelli»

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

odore: muschiato, 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 4,5% al 6,50 % vol.

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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