

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

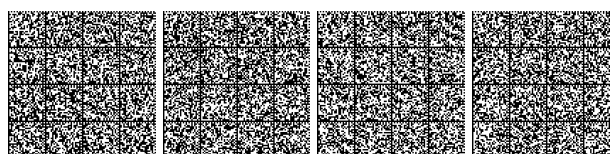
1. Nome	PIEMONTE
Lingua	Italiano
Paese/i richiedente/i	Italia
2. Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)

3. Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)
Vino spumante (4)
Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)
Vino frizzante (8)
Vino ottenuto da uve appassite (15)
Vino di uve stramature (16)

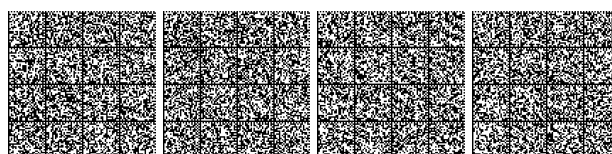
4. Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte Bianco, con specificazione di vitigno ortese, Chardonnay, Sauvignon, con due vitigni.
Breve descrizione testuale	Sono vini dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con sfumature verdognole per le tipologie Cortese o Chardonnay; l'odore è caratteristico, più intenso per le tipologie bianco e con specificazione di due vitigni o Chardonnay e di notevole freschezza olfattiva, più delicato nel caso del Cortese, mentre esprime note olfattive fruttate più intense e delicatamente erbacee ove prevale il vitigno Sauvignon; il sapore è fresco, generalmente asciutto o abboccato, talvolta vivace ad eccezione del Sauvignon, talvolta amabile nel caso del bianco o con specificazione di doppio vitigno. Questi vini sono armonici e piacevoli con un'acidità totale pronunciata che va da un minimo di 4,5 g/l per il tipo bianco, con specificazione di due vitigni e Sauvignon, fino ad un minimo di 5 g/l per Cortese e Chardonnay. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo va da 10 % vol. per il bianco, il doppio vitigno ed il Cortese, fino a 10,5 % vol. per lo Chardonnay e 11,00 % vol. per il Sauvignon. L'estratto non riduttore minimo è generalmente pari a 15 g/l, 17 g/l per lo Chardonnay. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	



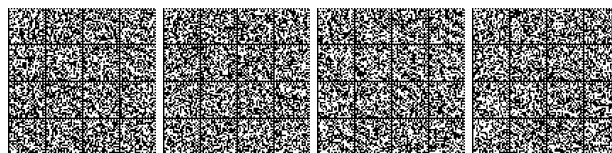
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte con specificazione di vitigno Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling.
Breve descrizione testuale	Sono vini dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con sfumature verdognole per il Viognier, più decise per il Bussanello; l'odore è caratteristico, più o meno intenso. Il bouquet del Bussanello evidenzia aromi floreali e fruttati fini e molto intensi; nel Viognier spiccano note di fiori bianchi, albicocca e frutti tropicali; il Pinot Grigio al naso è delicatamente fruttato, così come il Riesling ove prevale talvolta la pesca; il Bussanello si caratterizza da una spiccata alcolicità e notevole pienezza e persistenza gustativa; il Viognier al palato è di media freschezza e sapidità, morbido e armonico; il Riesling è sapido ed elegante; il Pinot Grigio si presenta con buona struttura ed armonia. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5% vol. L'estratto non riduttore minimo è pari a 15 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



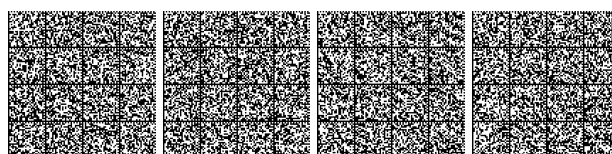
Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte Bianco Passito
Breve descrizione testuale	Questo vino è di colore giallo paglierino più o meno carico con tendenza al giallo dorato; odore caratteristico e intenso di fiori bianchi, complesso, al palato armonico e morbido, da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 13 % vol. di cui almeno 10,5 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte Moscato
Breve descrizione testuale	Questo vino ha un colore dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso; odore caratteristico e tipica mente floreale di fiori bianchi, aromatico, delicatamente armonico e con note retrolfattive persistenti; sapore caratteristico, da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol., di cui almeno 4,5 % vol. svolti. L'estratto non riduttore minimo è pari a 15 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	4,5 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) - Rossi: Piemonte rosso, con specific. di vitigno Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda
Breve descrizione testuale	Vini di colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei per il Dolcetto, tendente al leggero granato con l'invecchiamento per la Freisa, di colorazione più intensa nel caso della Bonarda, più scarico da uve Grignolino. Odore: vinoso di notevole freschezza, gradevole, talvolta con sfumature erbacee, più intenso e di frutti rossi per il Barbera, ampio e delicato per il Dolcetto, caratteristico e lievemente aromatico per il Freisa, delicatamente fruttato con note speziate di pepe nel Grignolino, con intenso frutto rosso nei vini Bonarda. Sapore: vini freschi, di buon estratto e con caratteri di acidità da moderata a più apprezzabile come nel caso del Piemonte rosso o vini originati da Barbera, residui zuccherini da secco ad abboccato, talvolta vivaci; il Piemonte Dolcetto è vino armonico di discreto corpo e gradevolmente amarognolo, il Freisa ha un percettibile sentore tannico, più armonico e delicato con l'invecchiamento, il Grignolino gradevolmente amarognolo con tannino evidente, come la Bonarda, talvolta vivace, unisce alla freschezza un leggero tannino. I vini con specificazione di due vitigni a bacca nera rappresentano le caratteristiche dei vitigni di origine. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. Estratto non riduttore minimo g/l: Grignolino 19, rosso, Dolcetto e con indicazione di doppio vitigno 20, Barbera 21, 22, Bonarda e Freisa 23. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: Piemonte Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Piemonte Syrah, Croatia.
Breve descrizione testuale	Sono vini di colore rosso più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati nel caso del Pinot nero; i profumi risultano delicati, definiti da note di frutti rossi, più ampi nel caso del Pinot nero, con note speziate nel caso del Syrah, e con note erbacee prevalenti nei Cabernet e Merlot. La Croatia è di colore rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei, odore intenso, fruttato con sapore delicato e di buon corpo, con residui zuccherini da secco ad amabile leggermente tannico, talvolta vivace; più morbidi nel caso di Piemonte Cabernet (Sauvignon e Franc) e Merlot mentre lievemente tannici i vini derivati da Pinot Nero e Syrah, quest'ultimo nel complesso più spiccatamente armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5 % vol.; mentre l'estratto non riduttore minimo va da 19 g/l per il Pinot nero e Syrah, mentre al minimo è 20 g/l per Cabernet e Merlot; almeno 22 g/l nel caso della Croatia. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	



Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	
--	--

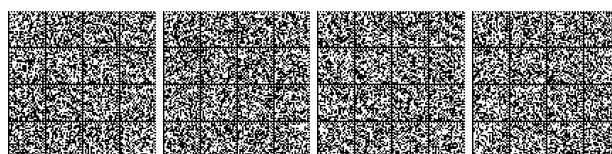
Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: Piemonte Albarossa.
Breve descrizione testuale	Il vino ha colore rosso rubino carico, odore vinoso intenso e gradevole con note di frutti rossi, ciliegia; al sapore è secco, di buon corpo, con netta percezione tannica, più complesso e armonico con l'invecchiamento. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 12,50 % vol., mentre l'acidità totale ha un valore di riferimento sia minimo, pari a 4,5 g/l che massimo, poiché non deve superare i 7,5 g/l, ed estratto non riduttore minimo consistente, pari a 26 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: - Piemonte Brachetto.
Breve descrizione testuale	Il vino ha colore rosso rubino più o meno intenso talvolta tendente al rosato; l'odore è caratteristico, con delicato aroma muschiato, più o meno tenui sentori di rosa; il sapore è delicato, aromatico, da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari a 11 % vol., di cui effettivamente svolti almeno 5 % vol. L'estratto non riduttore minimo è pari a 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	5
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: - Piemonte rosso passito, Piemonte Barbera passito
Breve descrizione testuale	Sono vini di colore rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento; odore caratteristico e intenso, complesso, nel caso del Barbera con spiccate note di frutti rossi maturi, di amarena e di mora, di confettura; al palato sono armonici e morbidi, con residuo zuccherino da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 13 % vol. di cui almeno 10,50 % vol. svolto. L'estratto non riduttore minimo è pari a 23 g/l per il rosso passito e 24 g/l per il Barbera passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	10,5
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) - Piemonte rosato
Breve descrizione testuale	È un vino dal colore che va dal rosa chiaro al cerasuolo più o meno intenso, vinoso, delicato, con gradevoli sentori floreali e di frutti rossi, al sapore è fresco, da secco ad amabile, talvolta può presentarsi vivace. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,50 % vol. L'estratto non riduttore minimo pari a 17 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Frizzante (8) - Bianchi: Piemonte bianco, con specificazione di vitigno Cortese, Chardonnay, con due vitigni
Breve descrizione testuale	Questi vini leggermente effervescenti hanno un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo caratteristico, che unito ad un modesto residuo zuccherino riesce ad evidenziare la percezione di sensazioni floreali e fruttate particolarmente evidenti nel Piemonte bianco e nel tipo con specificazione di due vitigni; il sapore è fresco, da secco ad amabile; la spuma è in genere vivace, evanescente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo va da 10 % vol. per il bianco, il doppio vitigno ed il Cortese, fino a 10,50 % vol. per lo Chardonnay. L'estratto non riduttore minimo è generalmente pari a 15 g/l, mentre al minimo è 17 g/l per lo Chardonnay. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l per il Piemonte bianco e per il tipo con indicazione di doppio vitigno, mentre non scende sotto i 5 g/l per i vini che derivano da Cortese, Chardonnay.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

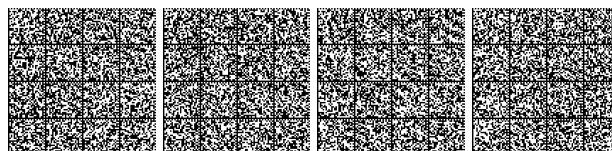


Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Frizzante (8) - Rossi: Piemonte rosso, con specificazione di vitigno Barbera, Dolcetto, Bonarda, con due vitigni
Breve descrizione testuale	Il colore di questi vini è rosso più o meno intenso; l'odore è vinoso, gradevole, con note fruttate più evidenti e tipiche nelle tipologie con specificazione di vitigno; sono vini freschi, con residuo zuccherino che li classifica da secco a dolce per il Piemonte Rosso; da secco ad abboccato per il Barbera e il Dolcetto da secco ad amabile per il Bonarda e due vitigni la spuma è vivace, evanescente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. Estratto non riduttore minimo 20 g/l per il tipo rosso e con doppio vitigno o Dolcetto, 21 g/l per il vino con specificazione del vitigno Barbera, 22 g/l per il Piemonte Bonarda. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Frizzante (8) - Piemonte Rosato
----------------------------	--



Breve descrizione testuale	Colore che va dal rosato chiaro al cerasuolo più o meno intenso; odore vinoso, delicato, gradevole con talvolta sentori più pronunciati di bacche rosse; è un vino fresco, da secco ad amabile, con spuma vivace ed evanescente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. Estratto non riduttore minimo 17 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) - Bianchi: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, con due vitigni
Breve descrizione testuale	Vini spumanti di colore giallo paglierino più o meno carico, esprimono un profumo caratteristico del vitigno con note fruttate più spiccate se derivati anche in parte da Pinot nero. Risultano sapidi ed hanno gradazioni alcoliche contenute ed acidità medio-alte con residui zuccherini da pas dosé a sec, e una spuma fine, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. Estratto non riduttore minimo 17 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) - Bianchi: Piemonte con indicazione di vitigno Cortese, Chardonnay.
Breve descrizione testuale	Il colore di questi spumanti è giallo paglierino, con sfumature verdognole quelli con indicazione di vitigno Cortese o Chardonnay; i sentori al naso sono delicati e caratteristici, con fruttato percettibile più o meno intenso; al sapore sono freschi ed equilibrati, più vellutati e armonici quelli derivati da Chardonnay, dotati di apprezzabile sapidità, hanno residui zuccherini da pas dosé a demi-sec. La spuma è fine, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol. per gli spumanti con specificazione di due vitigni o Chardonnay, mentre il minimo è 10 % vol. per il Piemonte Cortese spumante. L'estratto non riduttore minimo va da 15 g/l per il Cortese spumante a 17 g/l per lo Chardonnay o il doppio vitigno spumante. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) - Rosati: Piemonte rosato e con indicazione di vitigno Pinot Nero, Pinot.
Breve descrizione testuale	Il colore di questi spumanti è rosato più o meno intenso, quindi va da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso per il tipo Piemonte rosato; l'odore è caratteristico, delicato, gradevole, con note fruttate più evidenti nelle tipologie con indicazione di vitigno; sono spumanti dotati di percepibile sapidità, armonici e più vellutati nella tipologia Piemonte rosato, con un residuo zuccherino da pas dosé a sec, fino a dolce per il rosato, la spuma è fine, persistente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5 % vol. L'acidità totale minima è pari a 4,5 g/l, nel caso delle tipologie con specificazione di vitigno al minimo è riportata a 5 g/l. Estratto non riduttore minimo 15 g/l nel caso delle tipologie con



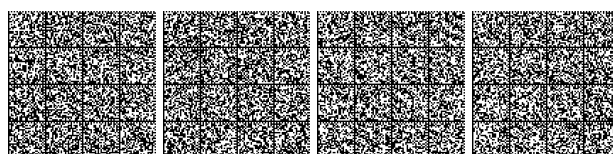
	specificazione di vitigno, 17 g/l per il Piemonte rosato. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) –Piemonte Albarossa rosato
Breve descrizione testuale	Il colore rosato più o meno intenso, tendente alla buccia di cipolla; l'odore è caratteristico, fine; il bouquet complesso e intenso, abbinato ad una notevole sapidità e struttura, con un residuo zuccherino da pas dosé a sec; la spuma è fine, persistente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,50% vol. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



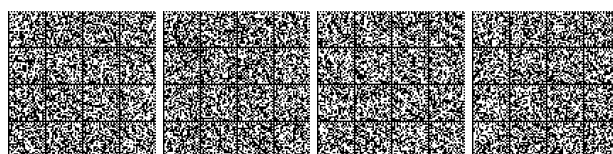
Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) –Rossi: Piemonte rosso, con specificazione di due vitigni
Breve descrizione testuale	Questi spumanti hanno un colore rosso più o meno intenso ed un profumo caratteristico, delicato, gradevole, con fragranza fruttata tipica dei vitigni di assemblaggio; al palato risultano armonici, morbidi, con residui zuccherini da pas dosé a dolce e una spuma fine e persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0 % vol. Estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante di qualità del tipo aromatico (6) - Rossi: Piemonte Brachetto
Breve descrizione testuale	Spumante aromatico dal colore rosso rubino più o meno intenso che talvolta tende al rosato, al naso esprime sentori caratteristici del vitigno, di rosa e con delicato aroma muschiato; il sapore è delicato, da extra brut a dolce; la spuma è fine, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0 % vol. di cui almeno 6,0 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15) - Bianchi: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito
Breve descrizione testuale	L'appassimento delle uve origina vini dal colore giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso, con profumi intensi e caratteristici, di certa complessità ove vengono esaltate le note fruttate mature; se origina da uve Moscato presenta un sentore muschiato caratteristico. Al sapore sono vini armonici, molto morbidi, con residui zuccherini da secco a dolce nel caso del Piemonte bianco, mentre aromatico, vellutato e dolce è il Piemonte Moscato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0 % vol. di cui almeno 9,0 % vol. svolto. L'estratto non riduttore minimo è pari a 22 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

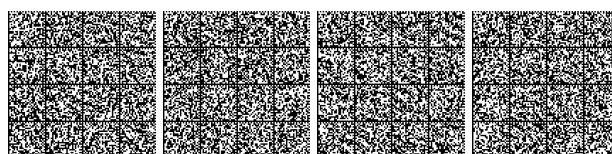
Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino di uve stramature (16) - Vini bianchi: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito
Breve descrizione testuale	Questi vini hanno un colore giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso, con profumi intensi e tipici della surmaturazione, sono vini eleganti e complessi, intensi e avvolgenti, ove viene esaltata la maturazione del frutto ed i relativi sentori; se originati da uve Moscato, tipicamente aromatiche, presentano un sentore muschiato caratteristico. Al sapore sono vini armonici, molto morbidi, di percepibile alcolicità e con residui zuccherini variabili da secco a dolce nel caso del Piemonte bianco, mentre il Piemonte Moscato risulta più spiccatamente aromatico e vellutato, tipicamente dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,0 % vol. di cui almeno 12,0 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	12% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15) Piemonte rosso passito, Barbera passito, Brachetto passito
Breve descrizione testuale	Questi vini a seguito del processo di appassimento hanno peculiarità quali un colore rosso rubino più o meno intenso e tendente al granato con l'invecchiamento, se sono originati da uve Brachetto talvolta il colore tende al rosato; l'odore è caratteristico, intenso, spesso di notevole complessità, se origina da uve Brachetto si percepisce anche un delicato aroma muschiato e floreale di rosa passa; al sapore sono armonici e vellutati, con residui zuccherini percepibili che comunque possono variare dal secco al dolce, mentre nel caso del Piemonte Brachetto passito il sapore è delicato e morbido, dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0 % vol. di cui almeno 9,0 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l per il Piemonte Brachetto passito, 25 g/l nel caso del Piemonte rosso passito, 26 g/l per il Piemonte Barbera passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	9% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino di uve stramature (16) - Vini rossi: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito
Breve descrizione testuale	Al colore i vini si presentano di un rosso rubino più o meno intenso che tende al granato con l'invecchiamento; se originati da uve Brachetto talvolta il colore tendente al rosato;



	dato il processo produttivo sviluppano un odore caratteristico, di complessa intensità, con sentori di rosa e aroma muschiato se derivano da uve Brachetto. Si presentano molto piacevoli, armonici, intensi e avvolgenti, con residui zuccherini percepibili nella maggior parte dei casi, comunque vanno da secco a dolce; delicatamente dolce ed aromatico è invece il Piemonte Brachetto. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l per il Piemonte Brachetto passito, 25 g/l nel caso del Piemonte rosso passito, 26 g/l per il Piemonte Barbera passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e 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)	12 % vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro 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

4.2.

	- No
--	------

Titolo	
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica colturale
Descrizione della pratica	

4.3. Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese Spumante
Resa massima	105,00 ettolitri per ettaro



Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante
Resa massima	91,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Albarossa
Resa massima	63,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante
Resa massima	84,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Croatina
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon, Piemonte Bussanello
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Viognier, Piemonte Riesling, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Albarossa Spumante Rosato
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

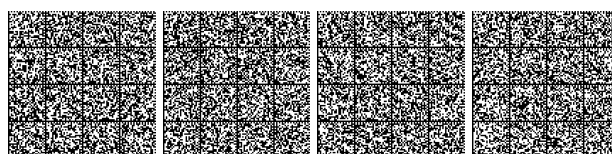
Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino
Resa massima	66,50 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante
Resa massima	63,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato
Resa massima	86,25 ettolitri per ettaro



Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto Passito
Resa massima	45,00 ettolitri per ettaro



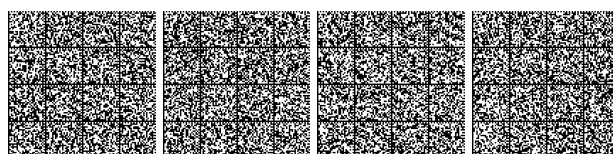
Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, RoccaGrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpello.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Pivia, Pivetta, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:

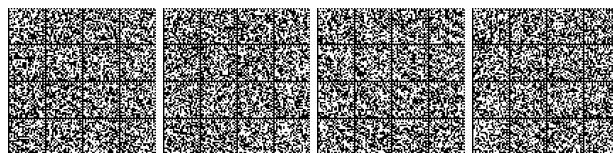
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto



Langhe, Ceva, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Leseigno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Riffreddo, Roascio, Revello, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Torino:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasso, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colletterto Castelnovo, Colletterto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Graverè, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Ogliaio, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San



Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Provincia di Novara:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

Provincia di Biella:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone.

Provincia di Verbano-Cusio-Ossola:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Provincia di Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia.

2. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Bussanello, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese frizzante o Piemonte frizzante anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo, Piemonte Cortese Spumante anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo, Piemonte Albarossa, Piemonte Albarossa Spumante Rosato, Piemonte Croatina, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera frizzante, Piemonte Barbera passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda frizzante, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalinoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello



Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello, Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Rocca Grimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano



d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

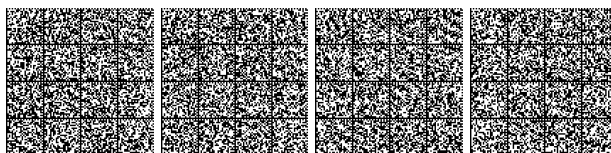
3. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per la tipologia Piemonte Freisa comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito:

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalmoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cella Monte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Rocca Grimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio,



Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Casteller, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

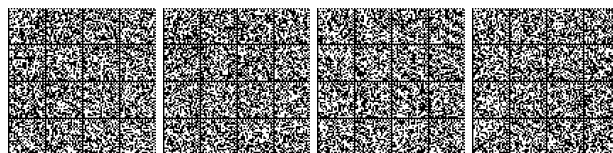
Provincia di Torino:

l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Moscato, Piemonte Moscato passito, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida,



Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnovo Belbo, Castelnovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

5. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnovo Belbo, Castelnovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

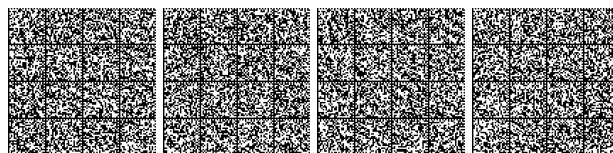
Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

6. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte che riporta in etichetta la qualificazione specifica «Vigneti di montagna» comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.

Provincia di Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio,



Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzolo Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Provincia di Asti:

Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Biella:

Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Provincia di Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliaio, Lequio Berria, Leseo, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Riffredo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Novara: Nebbiuno.

Provincia di Torino: Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colletterto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravera, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.

Verbano-Cusio-Ossola:

Brovello, Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

7. Le uve destinate alla produzione del vino Spumante a denominazione di origine controllata Piemonte Cortese o Piemonte Cortese con unità geografica aggiuntiva Marengo o Piemonte Marengo con la specificazione "storico" devono essere prodotte nell'ambito dell'intero territorio dei



	comuni di seguito elencati. Provincia di Asti: Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea. Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grogna, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.
--	---

7. Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	Syrah N. – Shiraz Brachetto N. Moscato Bianco B. – Moscato Pinot Nero N. – Pinot Pinot Grigio – Pinot Pinot Bianco B. – Pinot Freisa N. Chardonnay B. Grignolino N. Merlot Bonarda N. – Uva Rara Barbera N. Favorita B. Erbaluce B. Dolcetto N. – Ormeasco Cortese B. – Bianca Fernanda Albarossa N. Cabernet Franc N. – Cabernet Sauvignon B. – Sauvignon Blanc Nebbiolo
-----------------------------------	---



	Viogner Croatina Cabernet Franc – Cabernet Carmenerè Riesling - Riesling Italico - Riesling Renano Bussanello
--	--

8. Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	Informazioni sulla zona geografica
Breve descrizione	La zona di produzione della denominazione di origine controllata Piemonte è molto vasta ed è situata prevalentemente al centro-sud della Regione Piemonte, estendendosi alle aree del nord Piemonte, e delle valli alpine che rappresentano territori di antica tradizione enologica. La zona di produzione comprende tutto il territorio collinare a vocazione viticola della regione, escludendo tutte le zone di pianura e quelle a bassa altitudine alla coltivazione della vite. Il suolo dell'area della DOC Piemonte subisce processi erosivi costanti naturali o indotti dalle lavorazioni agrarie dell'uomo. Esso si caratterizza per essere generalmente: poco profondo, di recente formazione o continuamente ringiovanito dall'erosione delle pendici, a tessitura variabile (ma in prevalenza equilibrata o tendente al fine, da franco-sabbiosa a franco-limosa o franco-limoso argillosa), chimicamente caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, da ridotta presenza di potassio assimilabile e spesso calcareo. Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno - al di sotto dei 4-5 gradi - ed estati siccitose e calde, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata, soprattutto nelle realtà di viticoltura di montagna. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 700/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera. Il territorio del Piemonte DOC ha antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze storiche di notevole importanza soprattutto dall'epoca medievale. È però nel XIX secolo che avvengono le evoluzioni che portarono allo stato attuale della vitivinicoltura: la ricostituzione post-fillosserica rinnovò il patrimonio viticolo piemontese, studi e sperimentazioni successive favorirono l'adozione di nuove tecniche nell'ambito della viticoltura e dell'enologia locale, tutte volte al miglioramento della qualità e al trasferimento nel vino Piemonte delle caratteristiche peculiari dell'uva e del territorio. L'azione dell'uomo ha integrato quindi i fattori naturali sia attraverso le conoscenze maturate nel rispetto dell'ambiente pedoclimatico, che mediante il continuo aggiornamento delle tecniche, finalizzato a preservare e valorizzare un prodotto con caratteristiche originali. Categoria vino (1) I vini prodotti in questa zona viticola dimostrano la particolarità del territorio poiché coniugano da un lato fattori naturali propizi ad un'originale espressione del potenziale della vendemmia con i suoli ed un

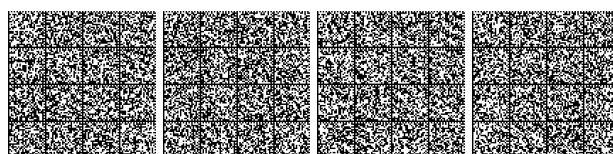


clima temperato continentale con escursioni termiche favorevoli un'ottima maturazione delle uve, come l'espressione equilibrata delle variegate componenti e sentori dei vini. L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati e la copertura territoriale della DOC Piemonte consentono l'ottenimento di alcune categorie e tipologie di vini con peculiari caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche (colore, profumo e sensazioni gustative). Si va infatti da vini bianchi, a rossi, a spumanti e passiti, per ognuno dei quali si può descrivere un profilo sensoriale caratteristico.

Vini bianchi - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della DOC Piemonte consentono la produzione di vini bianchi caratterizzati da colore giallo paglierino più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione. In caso di presenza o prevalenza del vitigno Sauvignon i vini presentano note olfattive fruttate più intense. Nel caso di prevalenza del vitigno Moscato i vini presenteranno una nota aromatica olfattiva tipica che ricorda i fiori bianchi. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l.

Vini rossi - L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini rossi essendo caratterizzato da terreni di origine diversa, ma tutti poco fertili, collinari, con limitata piovosità, che garantiscono una adeguata maturazione delle uve, anche per quanto riguarda la componente fenolica. La forte professionalità dei viticoltori ha da tempo determinato la destinazione dei vigneti alle diverse varietà in funzione delle loro esigenze specifiche. I vini si presentano in generale di colore rosso vivace, più o meno intenso, con sfumature dal violaceo al granato, a seconda del vitigno. I profumi risultano definiti da note di frutti rossi, talora con sfumature leggermente erbacee. Il gusto è caratterizzato da acidità da moderata ad apprezzabile, ma le differenze più sensibili riguardano la percezione della nota tannica che è assai variabile a seconda del vitigno principale e può andare da tenue (es. Barbera) a forte (es. Albarossa, Freisa.). Va osservato rispetto a quanto indicato che la natura dei suoli, le condizioni climatiche e microclimatiche delle zone viticole piemontesi possono determinare espressioni varietali di diversa intensità, con una differenziazione sensibile del profilo finale dei vini. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,0 e 6,0 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 20 g/l, con misure più frequenti tra 22 e 24 g/l.

Vini rosati - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della DOC Piemonte consentono la produzione di vini rosati caratterizzati da colore da aranciato a cerasuolo, più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione.



I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 19 g/l.

Categoria Vino spumante (4) e Vino spumante di qualità di tipo aromatico (6)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte DOC, data l'ampiezza del territorio, possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini spumanti scegliendo opportunamente l'epoca di maturazione. Nell'intera zona di produzione alle quote più basse e nelle esposizioni meno favorevoli esistono le migliori condizioni per la produzione di vini base spumante, caratterizzati da gradazioni alcoliche contenute, acidità medio alte e buona sapidità, con spuma fine e persistente. La produzione dei vini spumanti avviene mediante rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici, quale il Brachetto, si ottiene uno spumante rosso di media intensità talvolta tendente al cerasuolo, dal sapore delicato, più o meno dolce, con evidente componente profumata aromatica caratteristica, delicatamente muschiata.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 5,0 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l. Il residuo di zuccheri può essere da nullo (pas dosé) a medio (demi-sec) fino al dolce (come l'aromatico Brachetto).

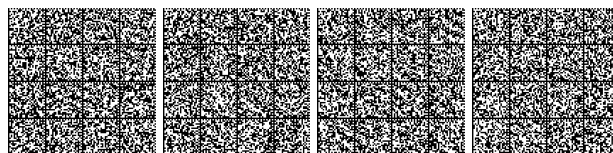
Categoria Vino frizzante (8)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte DOC possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini frizzanti. Questa tipologia di vini ha una lunga tradizione in Piemonte e per essi sono utilizzati principalmente vitigni storici piemontesi. I vini sono caratterizzati da gradazioni alcoliche medio alte, acidità contenute e buona sapidità. La presenza di una leggera effervescenza, unita ad un modesto residuo zuccherino, consente di esaltare la percezione di sensazioni fruttate. La produzione dei vini frizzanti avviene mediante leggera rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Tutto il territorio compreso nella DOC si presta alla produzione di questa tipologia di vino.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,0 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 11 e 12 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 22 g/l.

Categoria Vino (1) Vino ottenuto da uve appassite (15) e Vino di uve stramature (16)

L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica, ma le caratteristiche di forte intensità olfattiva, elevata corposità e dolcezza possono essere esaltate da un periodo di appassimento sulla pianta o in fruttai. In questo caso si



ottiene una concentrazione del colore, che diventa molto intenso, ed una forte modificazione del carattere tannico, che diventa intenso e avvolgente, conferendo al vino grande struttura e longevità. Le sensazioni saranno modulate o seconda del grado di appassimento. Nella tipologia vino l'appassimento è più moderato e consente solamente una attenuazione dell'acidità ed un certo ammorbidimento. Nella tipologia di uve stramature la concentrazione è maggiore ed è presente un avvertibile residuo di zucchero. Nella categoria da uve appassite la gradazione alcolica è molto alta, evidente il residuo di zuccheri, la componente tannica molto ammorbidita.

Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici si ottiene una forte esaltazione della componente profumata caratteristica.

I vini Piemonte rosso passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,0 % vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 25 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 23 g/l per i passiti della categoria vino.

I vini Piemonte bianco passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,0 % vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 22 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 20 g/l per i passiti della categoria vino.

I vini Piemonte Barbera passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,0 % vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 26 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 24 g/l per i passiti della categoria vino.

C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi della lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Nella produzione di vini passiti le condizioni geografiche delle zone delimitate dalla DOC sono determinanti. Infatti oltre ad ottenere una perfetta maturazione, sono necessarie le condizioni ideali per un appassimento in fruttaiolo che richiedono bassa umidità, forte escursione termica e una discreta ventilazione. Nella stagione autunnale le zone del Piemonte DOC, tutte collinari o pedemontane, sono caratterizzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ed anche riscaldamento da insolazione superiori nella zona pedemontana rispetto alla pianura, che determina al tramonto, una circolazione naturale dell'aria ben conosciuta e provata dalla assenza di nebbia, invece spesso presente nella pianura Padana in tale stagione.

9. Ulteriori condizioni

Titolo	Utilizzo qualificazione «Vigneti di montagna»
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale



Tipo di condizione supplementare	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica «Vigneti di montagna» devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.l.m., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni: - pendenza pari o superiore al 30 % con riferimento al dato medio del vigneto; - impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.
Titolo	Utilizzo qualificazione «storico»
Quadro di riferimento giuridico	- Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica «storico» devono essere collocati nei seguenti comuni. Provincia di Asti: Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuevo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuevo Calcea. Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuevo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grogna, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.

