

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONFERRATO"

Approvato con	DM 22.11.1994	GU 82 - 02.12.1994
Modificato con	DM 02.04.1996	GU 85 - 11.04.1996
Modificato con	DM 23.08.2001	GU 09 - 08.09.2001
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

La denominazione di origine controllata "Monferrato" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Base ampelografica

La denominazione "Monferrato" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:

Chiaretto o Ciaret :

Barbera e/o Bonarda N.e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Dolcetto:

vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Freisa:

vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

La denominazione di origine controllata "Monferrato" accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese e' riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" senza alcuna specificazione e "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Monferrato" senza alcuna specificazione, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" Freisa:

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano, Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grognardo, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, 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, Colcavagno, Corsione, Cortandone, 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, 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, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale -, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

"Monferrato Casalese":

Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghella, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

Articolo 4 **Norme per la vinificazione**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di ondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) ed i sistemi di potatura (lunghi, corti, misti) devono essere quelli generalmente usati e/o quelli deliberati dagli organi tecnici competenti e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa t/ha	Titolo uva alcolometrico vol. min. naturale%
"Monferrato" rosso	11,0	10,00
"Monferrato" bianco	11,0	9,50
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00
"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50
"Monferrato" Casalese	10,0	10,00
"Monferrato" Freisa	9,5	10,00

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dall'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Le eventuali maggiori rese non avranno diritto alla D.O.C.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Monferrato" rosso:

colore: rosso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: fresco, asciutto, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Monferrato" bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, secco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Monferrato" Chiaretto o Ciaret:

colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Monferrato" Dolcetto:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Monferrato" Freisa:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Monferrato" Casalese:

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

Nella designazione delle tipologie previste all'art. 2 della denominazione "Monferrato" e' vietato l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, e localita' comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonche' l'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.

Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Monferrato" e "Monferrato Casalese" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovra' precedere immediatamente, in etichetta la specificazione relativa al vitigno.

La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Monferrato" e con lo stesso colore.

I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Monferrato", possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C. "Monferrato" e "Monferrato Casalese", deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, e' stata rivendicata la D.O.C. "Monferrato" seguita da una delle seguenti specificazioni: Dolcetto, Freisa, Cortese, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento con la D.O.C. "Monferrato" senza alcuna specificazione aggiuntiva previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografica

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, tipica dei suoli della zona di produzione trasmette le sue caratteristiche ai vini di questa denominazione , ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

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

Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato .In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.

Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon e a volte Muller Thurgau o altri.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata
P.zza Roma 10 - Asti

Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).