

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 306/03)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«**Monferrato**»**Numero di riferimento: PDO-IT-A1210-AM03****Data della comunicazione: 25.6.2019****DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Integrazioni e precisazioni formali al testo ed inserimento della tipologia «Monferrato Nebbiolo».**

Descrizione e motivi

Descrizione: per la denominazione vengono indicate le tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni.

Motivazione: si tratta di una integrazione formale che introduce l'elencazione dei vini, al fine di averne immediata evidenza.

Descrizione: per i vini Monferrato rosso, Dolcetto, e Freisa, viene precisato «anche Novello».

Motivazione: è un'integrazione formale che evidenzia l'utilizzo — già previsto — della menzione «Novello».

Queste modifiche riguardano l'articolo 1 del disciplinare. Nessuna modifica al documento unico.

Descrizione: viene inserita la nuova tipologia «Monferrato Nebbiolo».

Motivazione: tale modifica è dettata dall'esigenza di tutela di un vitigno tipico della regione Piemonte, il Nebbiolo, che da sempre viene coltivato nella zona di produzione 'Monferrato'. In considerazione dell'ottima qualità del vino ottenuto in quest'area, designato fino ad oggi esclusivamente come tipologia di colore Monferrato rosso, si intende meglio qualificare e valorizzare questo vitigno attraverso una nuova tipologia che ne porti il nome.

Questa modifica riguarda la sezione 1.4. del documento unico, ed il disciplinare di produzione all'articolo 1.

2. Introduzione della base ampelografica per la tipologia Monferrato Nebbiolo

Descrizione e motivi

Descrizione: è introdotta la composizione varietale dei vigneti destinati alla produzione della nuova tipologia «Monferrato Nebbiolo»: dal 90 al 100 % vitigno Nebbiolo, massimo fino al 10 % di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte

Motivazione: si tratta di una nuova tipologia e pertanto viene descritta la base ampelografica utilizzabile per la sua produzione; l'uso del vitigno Nebbiolo in netta prevalenza sino al 100 % è confortato dalla tradizione e dalle esperienze pluriennali condotte e finalizzate ad ottenere vini di elevato livello qualitativo.

Questa modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare. Nessuna modifica al documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag.2.

3. **Riformulazione della zona di produzione delle uve.**

Descrizione e motivi

Descrizione: vengono specificate le diverse tipologie prodotte e le relative zone e comuni.

Non varia la zona di produzione.

Motivazione: si tratta di una riscrittura formale del testo per una più agevole individuazione dell'area di produzione delle uve delle tipologie della denominazione.

Queste modifiche riguardano la sezione 1.6. del documento unico, ed il disciplinare di produzione all'articolo.

4. **Riformulazione delle norme di viticoltura e introduzione resa massima di uva ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo per il vitigno Nebbiolo — Destinazione dei superi**

Descrizione e motivi

Descrizione: vengono specificate le tradizionali condizioni colturali dell'area del Monferrato (matrice dei terreni e tessitura, giacitura, esposizione, densità impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura).

Motivazione: si tratta di una modifica che meglio identifica la natura geologica dei terreni, e le condizioni per la viticoltura introdotte.

Descrizione: introduzione delle rese di uva in tonnellate per ettaro ed il corrispondente titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve per la nuova tipologia «Monferrato» Nebbiolo (9 t/ha e 11,50 % vol) e «Monferrato» Nebbiolo Superiore (8 t/ha e 12,00 % vol).

Motivazione: le osservazioni condotte negli anni su vigneti di Nebbiolo coltivati nell'area del Monferrato hanno permesso di identificare la resa ad ettaro massima e la gradazione minima naturale dei mosti che consentono l'equilibrata espressione delle uve Nebbiolo nei rispettivi vini.

Queste modifiche riguardano l'articolo 4 del disciplinare e, per le rese massime, la sezione 1. 5.2. del documento unico; mentre la specificazione della natura geologica dei terreni, riguarda soltanto l'articolo 9 del disciplinare.

Descrizione: viene riscritto il testo che riguarda il supero della resa massima consentita qualificabile a DOC sempre previsto al 20 % della stessa.

Motivazione: si tratta di una modifica formale.

Descrizione: vengono sostituite le parole «annate eccezionalmente favorevoli» con «annate particolarmente abbondanti».

Motivazione: si è inteso evidenziare l'importanza, per la produzione, delle caratteristiche climatiche dell'annata.

Queste modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 4. Nessuna modifica al documento unico.

Descrizione: viene definita la modalità di destinazione dei superi (20 %) delle DOC e DOCG insistenti nella stessa area di produzione del «Monferrato» DOC, subordinandola ad una specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria.

Motivazione: si tratta dall'esigenza di regolamentare i flussi di prodotto in ingresso, al fine di consentire una più adeguata gestione della denominazione «Monferrato» DOC.

Questa modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4. Nessuna modifica al documento unico.

5. **Specificazioni riguardanti la produzione e la vinificazione.**

Descrizione e motivi

Descrizione: viene indicata, la resa uva/vino massima per tutte le tipologie già previste anche per la nuova tipologia «Monferrato» Nebbiolo e «Monferrato» Nebbiolo Superiore.

Motivazione: si tratta di un adeguamento del testo relativo i limiti di resa.

Questa modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico alla sezione 1.5.2.

Descrizione: viene riformulata la disciplina delle eventuali eccedenze di resa.

Motivazione: si tratta della specifica descrizione della perdita del diritto alla denominazione «Monferrato» DOC per tutta la partita, qualora si ecceda il 5 % della resa uva/vino massima stabilita.

Questa modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5. Nessuna modifica al documento unico.

Descrizione: viene introdotto il periodo di invecchiamento previsto per le nuove tipologie «Monferrato» Nebbiolo e «Monferrato» Nebbiolo Superiore, stabilito in 12 mesi per la prima e in 18 mesi di cui almeno 6 mesi in legno per il Superiore, calcolati a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Motivazione: il vino Monferrato Nebbiolo, a seguito delle esperienze condotte, si giova di un consistente periodo di invecchiamento, almeno sino a 18 mesi ed in parte in botti di legno quando Superiore, per raggiungere la sua massima espressione. Così le caratteristiche organolettiche di questo pregiato vino, evolvono, acquisendo complessità nei profumi, eleganza e perfetto equilibrio.

Questa modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5. Nessuna modifica al documento unico.

6. **Variazioni e specificazioni delle caratteristiche dei vini al consumo ed introduzione della tipologia Monferrato Nebbiolo**

Descrizione e motivi

Descrizione: per le tipologie Monferrato rosso, Monferrato Dolcetto, Monferrato Freisa, viene indicata anche la tipologia Novello, con le rispettive descrizioni. Per la tipologia Monferrato Casalese viene aggiunto il nome di vitigno Cortese.

Motivazione: si tratta di integrazioni alla descrizione delle caratteristiche organolettiche di tutte le tipologie previste; integrazione formale anche nel caso del Cortese affiancato all'indicazione geografica Casalese, poiché già presente.

Descrizione: per le tipologie Monferrato bianco, Chiaretto, Dolcetto, Freisa, Casalese Cortese, viene ridotta l'acidità totale minima al consumo di 0,5 g/l.

Motivazione: i mutamenti climatici ed i decorsi di maturazione avvenuti negli ultimi anni, con temperature più elevate del solito, hanno determinato anticipi di maturazione ed una riduzione fisiologica dell'acidità totale nei mosti e quindi nei vini, necessitando in conseguenza un abbassamento del valore minimo in grammi per litro di tale parametro previsto al consumo per le tipologie presenti.

Descrizione: vengono introdotte, le caratteristiche al consumo della nuova tipologia «Monferrato» Nebbiolo anche con menzione Superiore.

Motivazione: l'inserimento della nuova tipologia di vini a base Nebbiolo ha richiesto la definizione dei requisiti chimico-fisici ed organolettici che li caratterizzano al consumo. Attentamente studiati, i dati e le descrizioni fanno riferimento ad un prodotto di elevata qualità con medio-lungo affinamento in cantina.

Descrizione: viene aggiunta la specificazione che i vini «Monferrato» possono evidenziare all'assaggio un eventuale lieve sentore di legno.

Motivazione: si tratta precisazione fornita al consumatore, che sta ad indicare una eventualità, nel caso in cui i vini siano conservati in recipienti di legno.

Queste modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 6. Nessuna modifica al documento unico.

7. **Etichettatura, designazione e presentazione.**

Descrizione e motivi

Descrizione: eliminato il divieto di utilizzo della menzione «Superiore».

Motivazione: trattasi di modifica necessaria in quanto viene inserita la nuova tipologia Monferrato Nebbiolo con menzione Superiore.

Descrizione: eliminato il divieto di utilizzo delle indicazioni geografiche e della menzione «vigna» con relativo toponimo o nome tradizionale.

Motivazione: si tratta di un adeguamento nel rispetto della normativa vigente.

Descrizione: viene meglio descritto il riferimento alla menzione geografica «Casalese», che deve figurare in caratteri di dimensione uguale o inferiore a quelli utilizzati per la dicitura «Monferrato», con identico carattere, colore, e indice colorimetrico.

Motivazione: la modifica intende adeguare l'uso del nome della denominazione alla normativa generale nazionale e comunitaria, per permettere ai produttori di fornire indicazioni sul vitigno nelle modalità richieste dai mercati soprattutto esteri che apprezzano in particolare le nostre produzioni varietali. Viene formalmente eliminato il paragrafo che consente la menzione «Novello», poiché già riportata agli articoli 1 e 6 del disciplinare accanto alle tipologie per le quali è previsto.

Motivazione: si tratta di un adeguamento nel rispetto della normativa vigente.

Descrizione: per le tipologie Monferrato Rosso e Monferrato Bianco l'indicazione del colore in etichetta è resa facoltativa in conformità alla vigente normativa.

Motivazione: si ritiene opportuno lasciare al produttore la facoltà di scelta nella comunicazione del colore riferito al singolo prodotto.

Descrizione: viene specificato l'utilizzo della menzione «vivace» per Monferrato rosso, bianco e Freisa;

Motivazione: al fine di dare una informazione al consumatore sulle caratteristiche del prodotto.

Queste modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 7. Nessuna modifica al documento unico.

8. **Specifiche disposizioni sul confezionamento.**

Descrizione e motivi

Descrizione: viene introdotto un articolo nel disciplinare ove si specificano i contenitori previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale. In particolare, per le tipologie Monferrato Dolcetto, Fresia, Nebbiolo, Casalese Cortese, Chiaretto o Ciaret, sono consentite bottiglie in vetro con l'esclusione dei contenitori da due litri e quelli inferiori a 0,187 litri.

Per tutte le tipologie, viene escluso l'utilizzo del tappo a corona.

Motivazione: l'inserimento delle indicazioni sul confezionamento, completano le informazioni sui prodotti della denominazione; in particolare, l'inserimento di alcune modalità di confezionamento e chiusura, permette di rispondere adeguatamente alle esigenze delle nuove modalità di consumo, come alle richieste dei mercati esteri.

Queste modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 8. Nessuna modifica al documento unico.

9. **Precisazioni sull'area geografica.**

Descrizione e motivi

Descrizione: è stata definita la natura dei terreni che influenza le caratteristiche dei vini.

Motivazione: si specifica che la zona pedologica ha una certa variabilità in considerazione dell'estensione dell'area, nel contempo ha una comune matrice calcarea, alcanina, povera di sostanza organica che conferisce ai vini sentori fruttati ed un assaggio fresco ed armonico.

Questa modifica riguarda il disciplinare all'articolo 9 ed il documento unico alla sezione 1.8.

10. **Aggiornamento recapito organismo di controllo.**

Descrizione e motivi

Descrizione: variazione dell'indirizzo dell'Organismo di controllo «Valoritalia».

Motivazione: si tratta di un adeguamento formale.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 9. Nessuna modifica al documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Monferrato

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Monferrato rosso, anche novello

colore: rosso rubino talvolta con sfumature violacee;

odore: vinoso, gradevole, fruttato, persistente;

sapore: fresco, asciutto, armonico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Monferrato Bianco

colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, secco, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Monferrato Chiaretto o Ciaret

colore: rosato o rosso rubino chiaro;

odore: vinoso, delicato, gradevole;

sapore: asciutto ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

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

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Monferrato Dolcetto, anche novello

colore: rosso rubino talvolta con sfumature violacee;

odore: vinoso, gradevole, fruttato, persistente;

sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

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

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

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 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Monferrato Freisa novello

colore: rosso rubino con sfumature violacee;

odore: fruttato, persistente;

sapore: armonico, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Monferrato Casalese Cortese

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: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

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

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 5,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Monferrato Nebbiolo e Monferrato Nebbiolo Superiore

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: secco, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.; con la menzione superiore: 12,5 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l; con la menzione superiore: 22 g/l.

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

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

5. Pratiche di vinificazione

a. *Pratiche enologiche essenziali*

ASSENTI

b. *Rese massime*

Monferrato Rosso anche novello, Bianco, Chiaretto o Ciaret

77 ettoltri per ettaro

Monferrato Dolcetto

63 ettoltri per ettaro

Monferrato Freisa anche novello

66,5 ettoltri per ettaro

Monferrato Casalese Cortese

70 ettoltri per ettaro

Monferrato Nebbiolo

63 ettoltri per ettaro

Monferrato Nebbiolo Superiore

56 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Monferrato» bianco, «Monferrato» rosso, «Monferrato» Chiaretto o Ciaret, «Monferrato» Dolcetto, «Monferrato» Freisa, «Monferrato» Nebbiolo, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

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, Grogcardo, 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, Ponzone, 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, Solonghello, 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, Coconato, 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, Maretto, 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, Piovà 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, Scandoluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Monferrato» Casalese Cortese, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

«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, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Timorasso B.

Quagliano N.

Riesling italico B. — Riesling

Riesling renano B. — Riesling

Rossese bianco B.

Ruché N.

Vespolina N.

Ancellotta N.

Bonarda N.

Ciliegiolo N.

Cortese B.

Croatina N.

Dolcetto N.

Gamba rossa N.

Manzoni bianco B.

Nebbiolo N.

Pinot nero N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Uva rara N.

Uvalino N.

Viogner B.

Slarina N.

Teroldego N.

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Albarossa N.

Arneis B.

Avanà N.

Averengo N.

Pelaverga N. — Cari N.
Pelaverga piccolo N. — Pelaverga
Petit verdot N
Plassa N.
Merlot N.
Nascetta B.
Ner d'Ala N.
Neretta cuneese N.
Neretto di Bairo N. — Neretto
Freisa N.
Grignolino N.
Lambrusca di Alessandria N. — Lambrusca
Chatus N.
Cornarea N.
Durasia N.
Erbaluce B.
Favorita B.
Baratucià B.
Barbera bianca B.
Barbera N.
Becuet N.
Bussanello B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio

8. Descrizione del legame/dei legami

DOC Monferrato

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 dei terreni è calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, con tessitura variabile, argillosa, limosa, sabbiosa, nelle varie combinazioni, tipica dei suoli della zona di produzione, caratterizza, 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.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione l'indicazione della menzione geografica aggiuntiva «Casalese» dovrà figurare in caratteri di dimensione inferiore o uguale a quelli utilizzati per indicare la denominazione «Monferrato», con obbligo di uguaglianza per tipo di carattere, colore, indice colorimetrico.

Inoltre, ai vini a denominazione di origine Monferrato bianco, Monferrato rosso, Monferrato Freisa è consentito utilizzare in etichetta la menzione 'vivace'.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14109>
