

di controllo CSQA in data 10 agosto 2021 (prot. Mipaaf n. 382072), autorizzato a svolgere le attività di controllo sull'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Burrata di Andria IGP a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999 per la IGP «Burrata di Andria»;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio l'incarico concesso con il decreto 16 maggio 2018 al Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Burrata di Andria IGP con sede legale in Andria (BT) - contrada Barba d'Angelo n. 55/57 - a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la IGP «Burrata di Andria»;

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo di rispetto delle prescrizioni previste nel decreto del 16 maggio 2018 può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto entra in vigore dalla data di emanazione dello stesso, ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma 25 ottobre 2021

Il dirigente: CAFIERO

21A06488

DECRETO 25 ottobre 2021.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette

e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

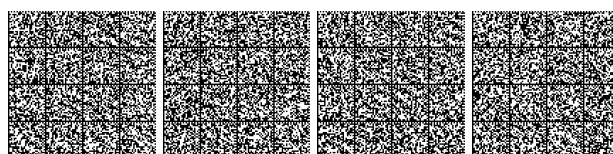
Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 266 dell'11 giugno 1974 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio Colline del Monferrato Casalese con sede in Casale Monferrato (AL), intesa ad ottenere la modifica del disci-



plinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 29 luglio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 221 del 15 settembre 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio Colline del Monferrato Casalese in data 20 agosto 2021, prot. n. 382558 del 30 agosto 2021, con la quale si chiede che le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della DOC «Grignolino del Monferrato Casalese» siano applicabili a partire dalle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2021/2022, nonché nei riguardi delle giacenze derivanti dalle vendemmie 2020 e precedenti, qualora dette partite siano rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione consolidato con le modifiche in questione;

Vista la nota della Regione Piemonte 7.60.120 - 6/2015A/A1700 prot. n. 516482 dell'8 ottobre 2021 con la quale la regione esprime parere favorevole alla suddetta richiesta;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione anche nei riguardi delle partite di vini derivanti dalle vendemmie 2020 e precedenti nei termini sopra specificati;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 140736 del 25 marzo 2021 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 221 del 15 settembre 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la DOC «Grignolino del Monferrato Casalese» provenienti dalle vendemmie 2020 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare per le relative tipologie e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

7. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2021

Il dirigente: CAFIERO



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”

Articolo 1 Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino).

Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino).

Articolo 2 Base ampelografia

La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:

- Grignolino minimo 95%;
- Freisa e Barbera da soli o congiuntamente massimo 5%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DPR 26 giugno 1974, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1, e dovranno adeguarsi alle disposizioni del comma 1 nell’arco di 5 anni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere prodotte nell’ambito dei seguenti territori comunali della provincia di Alessandria: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.



In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: calcarei - argillosi - e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).

Altre pratiche colturali:

È vietata ogni pratica di forzatura.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:

Per il Grignolino del Monferrato Casalese:

Resa uva t/ha: 8

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva:

Resa uva t/ha: 8

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol

Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna:

Resa uva t/ha: 8

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna:

Resa uva t/ha: 8

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol

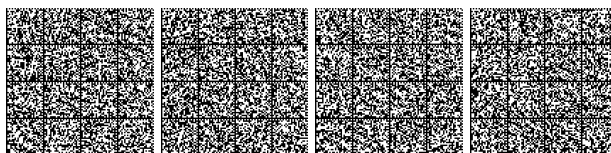
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.

Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.



Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al DM 25.05.2004.

La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Per il Grignolino del Monferrato Casalese:

Resa uva/vino: 70%

Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna:

Resa uva/vino: 70%

Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva:

Resa uva/vino: 70%

Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna:

Resa uva/vino: 70%

Produzione massima di vino l/ha: 5600

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

Il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:

Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno;

Decorrenza: 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Per il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva è ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a:

Resa uva/vino: 65%

Produzione massima di vino l/ha: 5200

Articolo 6 **Caratteristiche dei vini al consumo**

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" e "Grignolino del Monferrato Casalese" vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato;
- odore: caratteristico e delicato;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.



Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato;
- odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.

Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000 / 18,000.

L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.

Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione “Grignolino del Monferrato Casalese” può essere omessa la preposizione articolata “del”.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., con alcune elevazioni maggiori e si trova nel cuore della fascia temperata, infatti, il 45esimo



parallelo attraversa il Comune di Vignale Monferrato.

Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La "linea di spiaggia" è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri (Viarigi, Castagnole Monferrato). La base ampelografica prevede, oltre al Grignolino, la possibile aggiunta fino al 5% di Freisa e/o Barbera, da soli o congiuntamente.

I vigneti devono essere impiantati con sistema di allevamento a vegetazione assurgente e con potatura di tipo tradizionale e quindi a Guyot.

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

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall'aranciato al granata. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo, fresca l'acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l'impianto polifenolico.

Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.

I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L'acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

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

Per molto tempo i Vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva e vino per grandi case commerciali che avevano la loro sede nei paesi e nelle cittadine vicine. Aziende famose compravano qui uve e vino per commercializzarlo con il proprio nome. In questo modo, però, i contadini non avevano alcuna possibilità di trasformare e vendere il proprio raccolto rimanendo solo dei fornitori di materie prime a basso costo per i grandi nomi. Solo molto tempo dopo la fine della Seconda guerra mondiale i contadini cominciarono a trasformare il prodotto della vite di Grignolino direttamente e a produrre il proprio vino determinando, così, la crescita di una nuova economia che rimane ad oggi il ramo più importante dell'agricoltura della zona del Monferrato casalese.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia s.r.l
Sede Legale
XX Settembre, 98/G



00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

Mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Corte Zerbo, 27

15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), e all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19 par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30/10/2018).



**COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO
UNICO “GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”**

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Grignolino del Monferrato Casalese (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di Origine Protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

a. Grignolino del Monferrato Casalese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino Grignolino del Monferrato Casalese è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve Grignolino, vitigno autoctono della zona del Monferrato Casalese dove trova l'habitat ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche. Si tratta di vino di colore rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato; odore delicato e sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

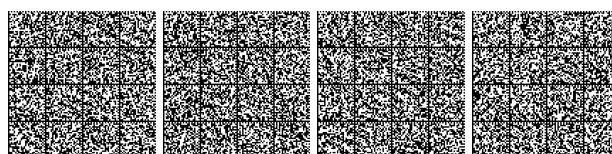
—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

a. Grignolino del Monferrato Casalese Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Si tratta di vino di colore rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato; il suo odore caratteristico e delicato ritrova note speziate. Al palato risulta di sapore asciutto, leggermente tannico e gradevolmente amarognolo con un caratteristico retrogusto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

Pratiche enologiche specifiche

—

Rese massime:

1. **Grignolino del Monferrato Casalese**

8000 chilogrammi di uve per ettaro



6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione della DOP dei vini "Grignolino del Monferrato Casalese", devono essere prodotte nell'ambito dei seguenti territori comunali della provincia di Alessandria:

Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghelo, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

7. VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

Barbera N.

Freisa N.

Grignolino N.

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Grignolino del Monferrato Casalese

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., in cui viene prodotto il vino di questa DO. Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 5% di Freisa e/o Barbera.

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

DOC Grignolino del Monferrato Casalese Riserva

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., in cui viene prodotto il vino di questa DO. Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 5% di Freisa e/o Barbera. Il Grignolino si può definire la varietà autoctona per eccellenza del Monferrato. Documenti risalenti al 1248 testimoniano la presenza e l'importanza di tale vitigno in zona. Nei secoli passati le migliori posizioni e i terreni più vocati sono sempre stati scelti dai viticoltori monferrini per vigne di Grignolino.

Alla matrice calcarea e alcalina, piuttosto povera di nutrienti, dei terreni monferrini, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione. Nel caso della Riserva vengono esaltate, con l'invecchiamento, le note fruttate che il terroir particolare caratterizza.



Le produzioni di questa Do sono state, fino agli anni 70, di Grignolino invecchiato intorno ai quattro anni e destinato ad una affezionata clientela di raffinati consumatori. Solo successivamente, per adattarsi alle esigenze di mercato, si è cominciata la produzione di vini più giovani e freschi. Attualmente, con la tipologia Riserva si ritorna a inserire il legame con la tradizione produttiva e le possibilità di esaltare le caratteristiche organolettiche che migliorano solo con l'invecchiamento.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.

Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.

21A06452

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 18 ottobre 2021.

Liquidazione coatta amministrativa della «Acqua & Calore.it società cooperativa in liquidazione», in Ladispoli e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 19 giugno 2019, n. 93, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 12 dicembre 2019, n. 178, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico,

ai sensi dell'art. 2, comma 16, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Viste le risultanze ispettive dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della società cooperativa «Acqua & Calore.it società cooperativa in liquidazione»;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, e dalla situazione patrimoniale aggiornata al 30 settembre 2019, acquisita in sede di revisione, da cui si evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo circolante di euro 752.241,00, si riscontrano debiti entro l'esercizio successivo di euro 1.190.983,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 431.119,00;

Considerato che in data 2 aprile 2020 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati, che non hanno formulato osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa;

