

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP «Robiola di Roccaverano» temporanea, ha validità dal 1° marzo sino al 30 novembre 2022, così come i provvedimenti adottati per il contenimento della peste suina africana, salvo proroghe degli stessi.

Il presente decreto pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito *internet* del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Roma, 15 marzo 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

MODIFICA TEMPORANEA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «ROBIOLA DI ROCCAVERANO» AI SENSI DELL'ART. 53, PUNTO 4 DEL REG. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 37 del 14 marzo 2014 e modificato l'art. 4 nella parte relativa all'alimentazione del bestiame come di seguito riportato:

Testo in vigore	Testo modificato
Art. 4. ... «L'alimentazione degli ovi-caprini è ottenuta dal pascolo degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo ed il 30 novembre e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni. Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo. L'alimentazione delle vacche è costituita dal pascolo e da foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni. L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 80%. È vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio.» ...	Art. 4. ... «L'alimentazione degli ovi-caprini è ottenuta dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni. Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo. L'alimentazione delle vacche è costituita dal pascolo e da foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni. L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 80%. È vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio.» ...

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP «Robiola di Roccaverano» è temporanea, ha validità dal 1° marzo sino al 30 novembre 2022, così come i provvedimenti adottati per il contenimento della peste suina africana, salvo proroghe degli stessi.

PROVVEDIMENTO 4 agosto 2022.

Proposta di modifica dell'unione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Gri-gnolino 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) 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) 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;

22A04814



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;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, in applicazione della legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

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 25 ottobre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 263 del 4 novembre 2021, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Vista 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 disciplinare 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 dell'unione» 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 e 7 e di cui all'art. 12 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, 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 del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 80 del 5 aprile 2022 al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro sessanta giorni dalla citata data;

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

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione e pubblicizzazione della «modifica dell'Unione» relativa alla modifica del disciplinare di produzione in questione, la stessa richiesta è risultata conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare sul sito ufficiale *internet* del Ministero, nonché per trasmettere alla Commissione UE la stessa domanda di modifica, in conformità alle disposizioni di cui agli articoli 6, 15 e 16 del regolamento UE n. 33/2019 ed agli articoli 2 e 9 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;

Dispone:

1) La pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica dell'unione del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

2) La trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della DOP in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019.

Roma, 4 agosto 2022

Il dirigente: CAFIERO



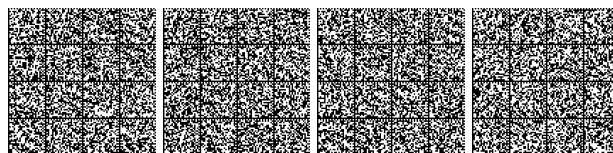
**PROPOSTA DI MODIFICA “UNIONALE” DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
“GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”**

(N.B.: nella seguente tabella sinottica sono riportate soltanto le parti dell’articolato del disciplinare oggetto di modifica)

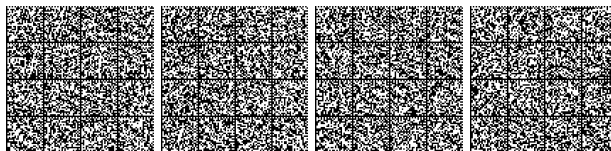
Testo disciplinare vigente	Proposta/e di modifica
Articolo 1 Denominazione e vini La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti: Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino).	Articolo 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). Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato (Cat. Vino Spumante di Qualità).
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	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;	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; Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 9,50%.
---	--



Nelle annate favorevoli 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.	Nelle annate favorevoli 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	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 Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato:



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 colmatura 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	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. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente con rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi. 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 colmatura 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.	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.	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. Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante rosato, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia da sapore: sapido, fine ed armonico, dosaggio zero a brut; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 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	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.

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.

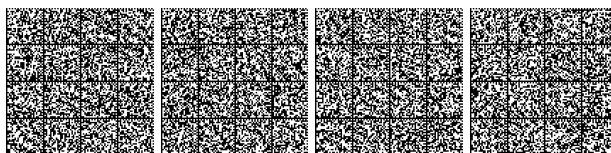
Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino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

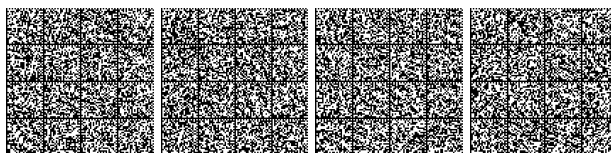
Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000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

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale”, o “metodo tradizionale”, o “metodo classico”, o “metodo classico tradizionale” alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietata nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato l'utilizzazione della semplice dicitura “fermentazione in bottiglia”.

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini



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".	"rosa" o "rosé". L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria con esclusione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino Monferrato Casalese" Spumante rosato non millesimati. La durata del processo di elaborazione sui lieviti, a partire dall'imbottigliamento non deve essere inferiore a diciotto mesi per i vini Denominazione di Origine Controllata "Grignolino Monferrato Casalese" Spumante rosato. Per il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" Spumante rosato sono vietate l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure: - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico. 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 omissis 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.	Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico omissis 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.

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.

Vini spumanti

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche e la naturale giacitura collinare dell'areale del Monferrato Casalese in cui si coltiva il Grignolino permettono di ottenere con accurata selezione, ottime uve da base spumante.

L'escursione termica tra giorno e notte, esposizioni più fresche e una raccolta opportunamente anticipata assicurano al vino acidità, sapidità e un potenziale zuccherino adeguati alla produzione di vini base idonei alla rifermentazione in bottiglia.

I vini spumanti ottenuti dalle uve della varietà Grignolino hanno un colore rosato con riflessi che vanno da aranciati a giallognoli; l'intensità può essere più o meno accentuata in funzione del grado di pressatura dell'uva e del livello di maturazione raggiunto; la tonalità è influenzata anche dalla particolare natura del terreno, dalla sua componente sabbiosa e del rapporto quantitativo tra sabbia e argilla; il sapore è fresco e pieno; il retrogusto è amarognolo.

Il profumo aggiunge alle note fermentative, tipiche degli spumanti Metodo Classico, un leggero sentore speziato che definisce la varietà. La permanenza sui lieviti di 18 mesi o più garantisce complessità all'aroma, e contribuisce a esaltarne le note di tipicità.

Il titolo alcolometrico totale si riscontra mediamente intorno a 12,0% vol., ma si possono misurare anche valori in un intervallo

