

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“PIEMONTE”**

(Modifiche evidenziate utilizzando la funzione Revisione di Word)

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni

Vini bianchi :

“Piemonte” bianco  
“Piemonte” Cortese;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Moscato;  
“Piemonte” Sauvignon

“Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca bianca  
(Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)

Vini spumanti:

"Piemonte";

“Piemonte” rosso;

“Piemonte” rosato;

"Piemonte" Pinot bianco;  
"Piemonte" Pinot grigio;  
"Piemonte" Pinot nero;  
"Piemonte" Pinot;  
"Piemonte" Pinot-Chardonnay;  
"Piemonte" Chardonnay Pinot;  
"Piemonte" Cortese;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Brachetto.

“Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).

“Piemonte” con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).

Vini frizzanti:

“Piemonte” rosso  
“Piemonte” bianco  
“Piemonte” rosato  
“Piemonte” Dolcetto  
"Piemonte" Cortese;

"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Barbera;  
"Piemonte" Bonarda.

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni).

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni).

Vini rossi:

"Piemonte" rosso

"Piemonte" Albarossa

"Piemonte" Barbera;

"Piemonte" Dolcetto;

"Piemonte Freisa" ;

"Piemonte" Grignolino;

"Piemonte" Brachetto;

"Piemonte" Bonarda.

"Piemonte" Cabernet Sauvignon;

"Piemonte" Merlot

"Piemonte" Pinot nero

"Piemonte" Syrah

"Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera

( Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)

Vini rosati:

"Piemonte" rosato

Vini passiti:

"Piemonte" rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);

"Piemonte" bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);

"Piemonte" barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);

"Piemonte" Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);

"Piemonte" Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).

## **Articolo 2**

### **Base ampelografica**

1. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino,

approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l'esclusione del vitigno Moscato bianco.

2. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare con esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

3. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, con l'esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.".

4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Albarossa;  
Barbera;  
Bonarda;  
Dolcetto;  
Freisa ;  
Grignolino;  
Brachetto;  
Cabernet Sauvignon;  
Merlot;  
Pinot nero;  
Syrah;  
Cortese;  
Chardonnay;  
Sauvignon

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

5. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca  
Cortese;  
Chardonnay;

Sauvignon

-a bacca nera :

Barbera;  
Dolcetto;  
Freisa;  
Bonarda;  
Cabernet Sauvignon;  
Merlot;  
Syrah;  
Pinot nero

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.

6. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.

7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:

Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Pinot nero;

e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

8. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.

È facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, Piemonte" rosso spumante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" rosato spumante, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte"

spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

#### Provincia di Alessandria:

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

#### Provincia di Asti:

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

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, [Bagnasco](#), Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, [Bernezzo](#), Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, [Boves](#), Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, [Caraglio](#), Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, [Garessio](#), Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Leseugno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, [Montaldo di Mondovì](#), Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, [Peveragno](#), Pezzolo Valle Uzzone, [Pianfei](#), Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, [Priero](#), Priocca, [Priola](#), Prunetto, [Rifreddo](#), Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, [Rossana](#), Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, [Sanfront](#), Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, [Scagnello](#), Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

provincia di Torino:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, [Avigliana](#), Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, [Caselette](#), Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzanzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, [Sangano](#), Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, [Trana](#), Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, [Venaus](#), Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfochiardo, [Villar Dora](#), Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

provincia di Novara:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagnoglio, d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

provincia di Biella

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

provincia di Verbano-Cusio-Ossola:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

provincia di Vercelli:

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

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonaria frizzante, 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, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

#### Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, 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 Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, , Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

#### Provincia di Cuneo:

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

3 Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte Freisa" 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, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello,

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

#### Provincia di Asti:

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

#### Provincia di Cuneo:

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

#### Provincia di Torino:

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

4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine

controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante” dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito

Provincia di Alessandria:

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

Provincia di Asti:

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

Provincia di Cuneo:

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

"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:

Provincia di Alessandria:

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

Provincia di Asti:

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

Provincia di Cuneo:

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

#### **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 delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve

ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

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

terreni: argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;

giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:

a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

forme di allevamento e sistemi di potatura: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbano Cusio Ossola:

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;

forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Piemonte” bianco	14	9,50
“Piemonte” bianco frizzante	14	9,50
<u>“Piemonte” bianco passito</u>	<u>14</u>	<u>9,5</u>
“Piemonte” rosso	13	10,00
“Piemonte” rosso frizzante	13	10,00
<u>“Piemonte” rosso spumante</u>	<u>13</u>	<u>10</u>
<u>“Piemonte” rosso passito</u>	<u>13</u>	<u>10</u>
“Piemonte” rosato	13	10,00
“Piemonte” rosato frizzante	13	10,00
<u>“Piemonte” rosato spumante</u>	<u>13</u>	<u>10</u>
“Piemonte” spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot bianco spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot grigio spumante	11	9,50

“Piemonte” Pinot nero spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay-Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Albarossa	9	12,00
“Piemonte” Barbera	12	10,50
“Piemonte” Barbera frizzante	12	10,50
<u>“Piemonte” Barbera passito</u>	<u>12</u>	<u>10,50</u>
“Piemonte” Dolcetto	11	10,00
“Piemonte” Dolcetto frizzante	11	10,00
“Piemonte” Freisa	9,5	10,50
“Piemonte” Grignolino	9,5	10,50
“Piemonte” Bonarda	11	10,00
“Piemonte” Bonarda frizzante	11	10,00
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	11	10,50
“Piemonte” Merlot	11	10,50
“Piemonte” Pinot nero	11	10,50
“Piemonte” Syrah	11	10,50
“Piemonte” Cortese	13	9,50
“Piemonte” Cortese frizzante	13	9,50
“Piemonte” Cortese spumante	13	9,50
“Piemonte” Chardonnay	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay frizzante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Sauvignon	11	10,00
“Piemonte” Brachetto	9	10,00
“Piemonte” Brachetto spumante	9	10,00
“Piemonte” Brachetto passito	<del>9</del>	<del>12,50</del> 10,00
“Piemonte” Moscato	11,5	10,00
“Piemonte” Moscato passito	<del>11,50</del>	<del>12,50</del> 10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4 In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario Vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino l/ha
“Piemonte” bianco	70%	9.800
“Piemonte” bianco frizzante	70%	9.800
<u>“Piemonte” bianco passito</u>	<u>50%</u>	<u>7.000</u>
“Piemonte” rosso	70%	9.100
“Piemonte” rosso frizzante	70%	9.100
<u>“Piemonte” rosso spumante</u>	<u>70%</u>	<u>9.100</u>
<u>“Piemonte” rosso passito</u>	<u>50%</u>	<u>6.500</u>
“Piemonte” rosato	70%	9.100
“Piemonte” rosato frizzante	70%	9.100
<u>“Piemonte” rosato spumante</u>	<u>70%</u>	<u>9.100</u>
“Piemonte” spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot bianco spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot grigio spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Albarossa	70%	6.300
“Piemonte” Barbera	70%	8.400

“Piemonte” Barbera frizzante	70%	8.400
<u>“Piemonte” Barbera passito</u>	<u>50%</u>	<u>6.000</u>
“Piemonte” Dolcetto	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Freisa	70%	6.650
“Piemonte” Grignolino	70%	6.650
“Piemonte” Bonarda	70%	7.700
“Piemonte” Bonarda frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Merlot	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero	70%	7.700
“Piemonte” Syrah	70%	7.700
“Piemonte” Cortese	70%	9.100
“Piemonte” Cortese frizzante	70%	9.100
“Piemonte” Cortese spumante	70%	9.100
“Piemonte” Chardonnay	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Brachetto	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto spumante	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto passito	50%	<del>3.000</del> 4.500
“Piemonte” Moscato	75%	8.625
“Piemonte” Moscato passito	50%	<del>3.000</del> 5.750

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non può superare il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I vini a denominazione di origine “Piemonte” nelle tipologie passito devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.

Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).

Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).

Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico

minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).

Per i vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie passito non è consentito l'arricchimento.

54. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

vini	durata mesi	decorrenza
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
<u>Piemonte rosso passito</u>	<u>3</u>	<u>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</u>
<u>Piemonte bianco passito</u>	<u>3</u>	<u>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</u>
<u>Piemonte Barbera passito</u>	<u>3</u>	<u>dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve</u>
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

65. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico volumico minimo naturale e di composizione ampelografica.

76. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

87. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberanti di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

### Piemonte bianco

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, intenso, gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

### Piemonte bianco frizzante

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, intenso, gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;  
spuma: vivace, evanescente  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

### Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)

colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

### Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve stramature)

colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

### Piemonte bianco passito (categoria: vino)

colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo dorato;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

### Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, intenso, gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca

spuma: vivace, evanescente

colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Piemonte rosso

colore: rosso;

odore: vinoso gradevole;

sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso frizzante

colore: rosso;

odore: vinoso gradevole;

sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;

spuma: vivace, evanescente

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso;

odore: caratteristico, delicato, gradevole;

sapore: armonico, morbido, da pas dosé a demi-sec;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)

colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature)

colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino)

colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera

colore: rosso;  
odore: vinoso gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera

spuma: vivace, evanescente  
colore: rosso;  
odore: vinoso gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosato

colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  
odore: vinoso, delicato, gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato frizzante

colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  
odore: vinoso, delicato, gradevole;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile;  
spuma: vivace, evanescente  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato spumante;

spuma: fine, persistente;  
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato, gradevole;  
sapore: armonico, morbido, da pas dosé a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante;  
"Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot  
spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante, :-Piemonte" con specificazione di due vitigni a  
bacca bianca spumante:

colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, caratteristico; da pas dosé a demi-sec;

spuma: fine, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte"  
Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato;

spuma: fine, persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, caratteristico, da pas dosé a demi-sec;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.

"Piemonte" Albarossa

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: asciutto, di buon corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l

acidità totale massima: 7,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Piemonte" Barbera:

colore: rosso più o meno intenso;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 4.5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Piemonte" Barbera frizzante:

colore: rosso più o meno intenso;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo;

spuma: vivace, evanescente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4.5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)

colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature)

colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino)

colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, intenso, complesso;  
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Piemonte Dolcetto

colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;  
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 20,00gr/l

“Piemonte” Dolcetto frizzante

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;  
spuma: vivace, evanescente  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 20,0gr/l

“Piemonte” Freisa

colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;  
odore: vinoso, caratteristico, delicato;  
sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l'invecchiamento più armonico e delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 23,00gr/l

"Piemonte" Grignolino:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato, fruttato;  
sapore: asciutto o abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, gradevole;  
sapore: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00 % vol.  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, gradevole;  
sapore: asciutto, o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;  
spuma: vivace, evanescente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l .

"Piemonte" Cabernet Sauvignon

colore: rosso rubino ;  
odore: caratteristico, tenue, delicato;  
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

"Piemonte" Merlot

colore: rosso rubino ;  
odore: caratteristico, tenue, delicato;  
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

"Piemonte" Pinot nero

colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;  
odore: caratteristico, ampio, delicato;  
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

"Piemonte" Syrah

colore: rosso rubino ;  
odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;  
sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, vellutato morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

"Piemonte" Cortese:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, gradevole, persistente;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese frizzante:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, gradevole, persistente;  
sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole;  
spuma: vivace, evanescente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese spumante:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, gradevole, persistente;  
sapore: fresco, piacevole, da pas dosè a demi-sec;  
spuma: fine, persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay:

colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
odore: leggero, profumo caratteristico;  
sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay frizzante:

colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
odore: leggero, profumo caratteristico;  
sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico;  
spuma: vivace, evanescente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay spumante:

colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
odore: leggero, profumo caratteristico;  
sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;  
spuma: fine, persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Piemonte" Sauvignon

colore: giallo paglierino ;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
sapore: delicato, piu' o meno dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
di cui svolto almeno 56,00%;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Brachetto spumante:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
sapore: delicato, piu' o meno dolce;  
spuma: fine, persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui svolto almeno 6,00%;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):

: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
sapore: delicato, piu' o meno dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,00% svolti;  
~~zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;~~  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino di uve stramature)

: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;  
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;  
sapore: delicato, piu' o meno dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,00% svolti;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato:

colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;  
odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;  
sapore: dall'aroma caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol., di cui almeno 54,50% svolti e non oltre 7,5%;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite)::

colore: giallo ~~oro~~ dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;

odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;

sapore: dolce, armonico, ~~vellutato~~ morbido, aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo ~~15,506,00~~ % vol., di cui almeno ~~119,0~~ % svolti;

~~zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;~~

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino di uve stramature):

colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;

odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;

sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,0% svolti;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

3. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## Articolo 7

### Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica 'vigneti di montagna'; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Piemonte", senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.

4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all’allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .

5. Nella etichettatura dei vini “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosato, “Piemonte” bianco, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.

6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.

7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varietà iscritti agli schedari viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

8. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé”.

98. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'articolo1, possono utilizzare in etichetta la dicitura “Novello”, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

109. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo1 , con l'esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

110. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.

## **Articolo 8 Confezionamento**

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosso passito, “Piemonte” rosato, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” bianco passito, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, “Piemonte” Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, “Piemonte” Cortese frizzante, “Piemonte” Sauvignon, "Piemonte" Barbera, “Piemonte” Barbera frizzante, “Piemonte” Barbera passito, “Piemonte” Bonarda, “Piemonte” Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, “Piemonte” Dolcetto, “Piemonte” Dolcetto frizzante, “Piemonte” Freisa, “Piemonte” Cabernet Sauvignon, “Piemonte” Merlot, “Piemonte” Pinot nero, “Piemonte” Syrah, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.

2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono

corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.

3. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell'Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale, forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la regione meno piovosa del Nord Italia (a eccezione della piccola Val d'Aosta).

La Denominazione Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e controllati. Questa denominazione favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica. Il Piemonte possiede un vasto patrimonio di vitigni autoctoni, in prevalenza a bacca nera, i più importanti dei quali entrano a far parte delle denominazione Piemonte qualora presenti nella misura di almeno l'85%.

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

La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, che è localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po, un territorio geologicamente corrispondente al bacino terziario piemontese con suoli di origine terziaria da sedimenti marini, quindi alcalini e calcarei (da ovest verso est Roero, Langhe, Roero, Monferrato, Colli tortonesi), attraversata dal 45esimo parallelo perciò al centro della zona temperata; per la restante parte la viticoltura è localizzata nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana. Qui vi sono suoli diversi, in prevalenza scistosi e morenici. Non vi è viticoltura nelle pianure centrali, che presentano terreni non idonei.

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

La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

Sede operativa per l'attività regolamentata:  
Via Valtiglione, 73  
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

**Allegato**

### **Utilizzo qualificazione “Vigneti di montagna”**

#### **A) Zona di Produzione**

Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna”, devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:

Provincia di Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna,

Greimasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Provincia di Asti:

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

Provincia di Biella:

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

Provincia di Cuneo:

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

Provincia di Novara:

Nebbiuno.

Provincia di Torino:

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

Verbano Cusio Ossola:

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

## **B) caratteristiche dei vigneti**

I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:

- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.

## DOCUMENTO UNICO

(Le integrazioni rispetto al provvedimento del 23.12.2014 sono evidenziate in giallo)  
Rif.Documento tecnico PDO-IT-A1224-AM02

### Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	Piemonte
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiana

### Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

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

### Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco, Piemonte Cortese, Piemonte Chardonnay, Piemonte Sauvignon, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00% vol. – 11,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l – 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso, Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Dolcetto, Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera
Breve descrizione testuale	colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol. – 11,5% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	19 g/l - 20 g/l – 21 g/l – 22 g/l - 23 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Albarossa
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino carico odore: vinoso gradevole; sapore: asciutto di buon corpo;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,50% vol.
Acidità totale massima (g/l)	7,5 g/l
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosato
Breve descrizione testuale	colore: da rosa chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca Frizzante (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta

	amabile; spuma: vivace, effervescente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00% vol. – 10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l – 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15 g/l – 17 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera Frizzante (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)
Breve descrizione testuale	colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, effervescente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20 g/l – 21 g/l – 22 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosato Frizzante
Breve descrizione testuale	colore: da rosa chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco
----------------------------	--

	Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Cortese Spumante, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca Spumante (Cortese, Chardonnay, Sauvignon nelle loro combinazioni)
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; spuma: fine, persistente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00% vol. - 10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15 g/l -17 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Pinot Nero Spumante Rosato, Piemonte Pinot Spumante Rosato, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante Rosato, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante Rosato
Breve descrizione testuale	colore: rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico, da pas dosé a demi sec; spuma: fine, persistente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosato Spumante
Breve descrizione testuale	colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato, gradevole; sapore: armonico, vellutato, da pas dosé a demi sec; spuma: fine, persistente.
Caratteristiche analitiche generali	

(	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso Spumante, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera Spumante (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)
Breve descrizione testuale	colore: rosso; odore: caratteristico, delicato, gradevole; sapore: armonico, vellutato, da pas dosé a demi sec; spuma: fine, persistente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito (categorie: Vino ottenuto da uve appassite, Vini di uve stramature, Vino)
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00% vol. – 15,00% vol. – 13,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,00% vol. – 12,00% vol. – 10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	da 26 g/l a 23 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco Passito (categorie: Vino ottenuto da uve appassite, Vini di uve stramature, Vino)
----------------------------	---

Breve descrizione testuale	colore: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso e giallo paglierino più o meno intenso con eventuali tendenze al giallo oro (se Vino); odore: caratteristico, intenso, complesso; sapore: armonico, vellutato, da secco a dolce.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00% vol. – 15,00% vol. – 13,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,00% vol. – 12,00% vol. – 10,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	da 22 g/l a 20 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	5,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto Spumante
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce, spuma: fine, persistente.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico	11,00% vol.

volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	6,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto Passito (categorie: Vino ottenuto da uve appassite, Vini di uve stramature)
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, dolce.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00% vol. – 15,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,00% vol. – 12,00% vol..
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato
Breve descrizione testuale	colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso; odore: profumo caratteristico dell'uva moscato; sapore: dall'aroma caratteristico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo massimo (% vol)	7,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	5,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato Passito (categorie: Vino ottenuto da uve appassite, Vini di uve stramature)
Breve descrizione testuale	colore: giallo oro, tendente all'ambrato piu' o meno intenso; odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato; sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00% vol. – 15,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,00% vol. – 12,00% vol..
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22 g/l

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	-
Tipo di pratica enologica	-
Descrizione della pratica	-

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante,
Resa massima	98,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese Spumante
Resa massima	91,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante
Resa massima	77,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Albarossa
Resa massima	63,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante
Resa massima	84,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon,
Resa massima	77,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino
Resa massima	66,50 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante , <del>Piemonte Brachetto Passito</del>
Resa massima	63,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato, <del>Piemonte Moscato Passito</del>
Resa massima	86,25 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco Passito
Resa massima	70,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso Passito
Resa massima	65,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Barbera Passito
Resa massima	60,00 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	<del>Piemonte Moscato Passito,</del>
Resa massima	<del>57,50 hl/ha</del>

Titolo - Nome del prodotto	<del>Piemonte Brachetto Passito</del>
Resa massima	<del>45,00 hl/ha</del>

**Zona delimitata** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte
Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione ricade nella Regione Piemonte e comprende 118 comuni della Provincia di Asti, 164 della Provincia di Alessandria, 144 della Provincia di Cuneo, 191 della Provincia di Torino, 28 della Provincia di Novara, 21 della Provincia di Biella, 18 della Provincia di Verbano-Cusio-Ossola e 7 della Provincia di Vercelli, per un totale di 691 comuni. Questa zona è a sua volta suddivisa in aree: nella

	più ampia si producono le tipologie Rosso, Bianco, Rosato e con indicazione di vitigni internazionali, una riguarda le tipologie con vitigni tradizionali piemontesi, tre zone sono specifiche per Freisa, Moscato e Brachetto e una zona è dedicata alla qualificazione Vigneti di Montagna.
--	---

### Vitigni principali

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito
Vitigni principali della base ampelografica	Dal 60% al 100%: Chardonnay, e/o Cortese, e/o Favorita, e/o Erbaluce.

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Rosato, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante
Vitigni principali della base ampelografica	Dal 60% al 100%: Barbera, e/o Nebbiolo, e/o Dolcetto, e/o Freisa, e/o Croatina.

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino, Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante, Piemonte Brachetto Passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino da uve stramature) Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese spumante, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon
Vitigni principali della base ampelografica	Dal 85% al 100% il vitigno indicato da solo per ogni singola tipologia (es. Piemonte Albarossa da 85% a 100%: Albarossa):  Albarossa, Barbera,

	Bonarda, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Brachetto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Cortese, Chardonnay, Sauvignon.
--	---

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato, Piemonte Moscato Passito
Vitigni principali della base ampelografica	100%: Moscato Bianco.

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Spumante
Vitigni principali della base ampelografica	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero,

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante
Vitigni principali della base ampelografica	Da 85% a 100%: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero,

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte con la specificazione di due vitigni a bacca bianca, Piemonte con la specificazione di due vitigni a bacca bianca Frizzante, : Piemonte con la specificazione di due vitigni a bacca bianca Spumante
Vitigni principali della base ampelografica	Cortese, Chardonnay, Sauvignon.

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte con la specificazione di due vitigni a bacca nera, Piemonte con la specificazione di due vitigni a bacca nera Frizzante, : Piemonte con la specificazione di due vitigni a bacca nera Spumante:
----------------------------	--

Vitigni principali della base ampelografica	Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Syrah.
---	---

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte
Breve descrizione	<p>La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del Po e per la restante parte nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappona tra la montagna e la pianura padana.</p> <p>La DOC Piemonte ha offerto ai produttori del territorio la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e controllati. Inoltre, questa DOC favorisce una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto della grande tradizione viticola abbinata alla sapiente innovazione enologica e consentono di rappresentare a pieno una così vasta area di produzione.</p>

**Ulteriori condizioni essenziali** (indicazione facoltativa)

Titolo	Utilizzo della qualificazione "Vigneti di Montagna"
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<p>I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;</li> <li>- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.</li> </ul>

## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	Piemonte
Denominazione tradizionalmente usata	- No
Tipo di modifica	- Modifica (articolo 118 octodecies, par. 2, prima frase, Reg. (CE) 1234/2007)
Ragioni della modifica	Modifica del disciplinare dei vini a DOP "Piemonte"
	Modifica al disciplinare di produzione che comporta più modifiche del documento unico di cui all'articolo 94 comma 1 lettera d) del Reg. (UE) n. 1308/2013.
Articolo 1 – Denominazione e vini	
	<p><b>Descrizione:</b> inserite le seguenti nuove tipologie di vini:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>SPUMANTI:</b> Piemonte rosso, Piemonte rosato, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese Chardonnay, Sauvignon e loro combinazioni), Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)</li> <li>- <b>FRIZZANTI:</b> Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca (Cortese Chardonnay, Sauvignon e loro combinazioni), Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero nelle loro combinazioni)</li> <li>- <b>TIPOLOGIE QUALIFICATE CON LA MENZIONE TRADIZIONALE "PASSITO":</b> Piemonte rosso, Piemonte bianco, Piemonte Barbera, ognuno distinto nelle 3 categorie : vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature, come consentito dalla normativa UE (All. VII parte II Reg. n. 1308/2013). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per le tipologie Piemonte "Moscato passito" e Piemonte "Brachetto passito", già preesistenti, viene inserita la possibilità di produrre tali tipologie nelle 3 categorie sopracitate (vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).</li> <li>- Per i vini spumanti Piemonte Pinot nero, Piemonte Pinot, Piemonte Chardonnay-Pinot e Piemonte Pinot-Chardonnay, già preesistenti e producibili come bianchi, viene introdotta la versione rosata, successivamente descritta all'articolo 6.</li> </ul> </li> </ul>

	<p><b>Motivazioni:</b> la denominazione di origine ‘Piemonte’ nasce nel 1994 per tutelare il nome di una delle più importanti e storiche regioni vitivinicole italiane produttrici di vini di qualità, e per permetterne il governo della corrispondenza tra quantità prodotta e commercializzata così come la tutela delle caratteristiche qualitative del vino designato come ‘Piemonte’.</p> <p>La regione Piemonte esprime tradizionalmente, nei suoi territori vitivinicoli, diverse tipologie di prodotto, che si affiancano alla produzione di vini fermi e secchi.</p> <p>La tradizione spumantiera in bianco è riconosciuta a livello internazionale, ma non mancano esempi di spumantizzazioni in rosato e rosso che, unite al successo della sperimentazione effettuata nell’ultimo decennio, hanno permesso di individuare nuove tipologie con diverse combinazioni varietali e caratteristiche organolettiche confacenti.</p> <p>La tipologia frizzante, prodotta da sempre come vino giovane, il primo vino della stagione con rifermentazione in cantina prodotto con miscele di uve di differenti varietà, oggi esprime l’esigenza di una specifica valorizzazione con tipologie che permettano l’indicazione di due vitigni a bacca bianca o rossa.</p> <p>La pratica dell’appassimento delle uve, su pianta nelle annate più calde e/o in locali condizionati, è pratica tradizionale con esempi produttivi di successo utilizzando le uve Moscato o Brachetto.</p> <p>Dopo alcuni anni di prove, considerati gli ottimi risultati conseguiti anche con uve non aromatiche, si è ritenuto di ampliare la gamma di produzione dei passiti individuando due tipologie, bianco e rosso, ed una specifica producibile con il vitigno Barbera almeno all’85%, vitigno a bacca rossa maggiormente diffuso in Piemonte, declinandoli nelle 3 diverse categorie comunitarie (vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).</p> <p>Vengono in sintesi inserite e descritte tipologie già istituite con precedenti revisioni, conservando gli stessi elenchi dei vitigni costituenti la base ampelografica, la stessa zona di produzione e le medesime regole produttive come rese in una uva e vino già previste.</p>
<p>Articolo 2 – base ampelografica</p>	<p><b>Descrizione:</b> l’inserimento delle nuove tipologie di cui all’articolo 1, non comporta la modifica della base ampelografica, in quanto la base varietale di dette tipologie coincide a quella dei corrispondenti vini bianchi, rossi, rosati e con indicazione di vitigno/i.</p> <p>Tuttavia, si apporta una modifica formale al comma 5, inserendo il riferimento alle tipologie di vini spumanti e frizzanti con la specificazione di due vitigni.</p> <p><b>Motivazione:</b> per rendere tale disposto congruente all’articolo 1, chiarendo che la base ampelografica descritta non è riferibile soltanto al generico “vino”, bensì anche alle altre categorie di prodotto ivi descritte..</p>

<p>Articolo 3 Comma 1– zona di produzione delle uve</p>	<p><b>Descrizione:</b> nell’area di produzione descritta al comma 1, la più ampia tra quelle di tutto il disciplinare ed estesa a tutte le aree viticole delle provincie piemontesi (Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Novara, Biella, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli), sono inserite le tipologie di nuova introduzione.</p> <p><b>Motivazione:</b> Si rimanda alla motivazione di cui all’articolo 1.</p>
<p>Articolo 3 – zona di produzione delle uve Comma 1 – Descrizione:</p>	<p><b>Descrizione:</b> Vengono inseriti, a titolo di modifica formale, alcuni comuni che ricadevano già nella zona di produzione della DOC Piemonte.</p> <p><b>Motivazione:</b> I comuni in questione erano di fatto già presenti nella zona di produzione ed erano elencati nell’apposito allegato al disciplinare, fra quelli aventi diritto ad utilizzare la qualificazione “vigneti di montagna”, ma che erroneamente non erano stati riportati anche nell’ambito della più ampia zona di produzione descritta nel comma 1 dell’articolo 3.</p> <p>Comma 1. Viene inserito a titolo di correzione il comune di “Agrate Conturbia” in provincia di Novara, erroneamente tralasciato all’epoca della precedente delimitazione della zona, e, sempre in provincia di Novara, è stato corretto il nome del comune di “Cavaglio”, erroneamente indicato con “Cavagno”.</p>
<p>Articolo 4, comma 3– Norme per la viticoltura</p>	<p><b>Descrizione:</b> vengono specificate la resa di uva in tonnellate ad ettaro ed il corrispondente titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve per le tipologie di nuova introduzione</p> <p>Sono state inoltre riviste le rese ad ettaro del Piemonte Moscato passito e del Piemonte Brachetto passito e di conseguenza si è adeguato il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve.</p> <p><b>Motivazioni:</b></p> <p>Per le nuove tipologie la resa di uva è stata determinata sulla base delle effettive rese riscontrate nella zona di produzione, uniformandole a quelle delle tipologie già presenti, nel rispetto dei parametri qualitativi.</p> <p>Le rese dei passiti sono state espresse facendo riferimento all’uva fresca e non all’uva appassita. Ciò in modo da determinare l’entità del calo ponderale della sovraturazione e dell’appassimento (effettuabile anche dopo raccolta in appositi locali) nell’ambito della resa uva-vino, che viene successivamente definita all’art. 5.</p>

Articolo 5 ,– Norme per la vinificazione

**Comma 2 – Descrizione:** Vengono indicate le rese uva/vino per le nuove tipologie ed il livello della produzione massima di vino in litri ad ettaro per ognuna di esse, tenendo conto dalla resa di uva ad ettaro indicata all'art. 4 comma 3.

**Comma 4 – Descrizione :** Per i vini a denominazione di origine 'Piemonte' con la menzione 'passito' viene indicato il metodo di appassimento, che può avvenire sulla pianta e/o dopo la raccolta con i metodi previsti dalla normativa vigente. Inoltre per questi vini è stato espressamente previsto il divieto di arricchimento.

**Motivazione:** poiché non in tutte le annate e per tutte le categorie previste con menzione passito è possibile effettuare l'appassimento sulla pianta si rende necessario utilizzare anche altri sistemi di appassimento, quali la permanenza delle uve raccolte in locali adeguati all'ottenimento della giusta concentrazione zuccherina.

Pertanto al comma 4 vengono descritte le 3 categorie di classificazione dei vini 'Piemonte' passito con indicazione per ognuna del diverso quantitativo minimo di zuccheri presenti nelle uve al termine del periodo di appassimento espressi in grammi di zucchero/litro e come titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve.

La distinzione è dovuta al fatto che la menzione tradizionale 'passito' può essere attribuita alle 3 categorie comunitarie 'vino', 'vino ottenuto da uve appassite' e 'vino da uve stramature'. La denominazione 'Piemonte' si propone di prevedere le diverse tipologie di passiti che oggi il mercato richiede e per poter differenziare il titolo alcolometrico volumico totale ed il titolo alcolometrico volumico effettivo in prodotti diversi è necessario prevedere le tre distinte categorie come previsto dalla normativa UE.

Articolo 5 – Norme per la vinificazione

**Comma 5 – Descrizione:** per le tipologie di nuovo inserimento Piemonte rosso passito, Piemonte bianco passito e Piemonte Barbera passito viene definito un periodo minimo di invecchiamento della durata di 3 mesi, a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Viene quindi specificato che nel periodo di invecchiamento, prima dell'imbottigliamento, il vino può compiere una fermentazione lenta che si attenua nei mesi più freddi. L'immissione al consumo potrà quindi avvenire solo a partire dal 1° aprile dell'anno successivo la raccolta delle uve.

**Motivazione :** il periodo di invecchiamento o affinamento è stato previsto poiché l'elevato residuo zuccherino derivante dalla pratica stessa dell'appassimento delle uve determina l'ottenimento di un mosto sostanzialmente più ricco di componenti, con una più lenta trasformazione degli zuccheri in alcol nella fase finale della fermentazione nel periodo invernale, quindi necessita di un protrarsi del processo oltre il periodo normalmente stabilito per le fermentazioni degli altri vini.

**Descrizione:** Nell'articolo 6 vengono elencate le tipologie di nuovo inserimento specificandone i parametri organolettici di colore, odore e sapore e spuma nel caso degli spumanti, ed i parametri chimico-fisici minimi di titolo alcolometrico volumico totale, acidità totale, estratto non riduttore.

Nel caso dei passiti, vengono riportate le specifiche caratteristiche per ogni categoria (vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).

Vengono quindi riprese le caratteristiche al consumo del Piemonte Pinot nero spumante, Piemonte Pinot spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay spumante, cioè gli spumanti a base Pinot nero già esistenti nella precedente versione, ma specificate in particolare le caratteristiche del colore in rosato più o meno intenso, nel caso della vinificazione in rosato. Per tutte le versioni spumante al sapore viene indicato il tenore di zucchero residuo, da pas dosé a demi-sec, come previsto nell'allegato XIV del Regolamento 607/2009 della Commissione UE, parte A.

<p>Articolo 6 – Caratteristiche al consumo</p>	<p>Per la tipologia preesistente Piemonte Brachetto viene rettificato il titolo alcolometrico volumico totale minimo svolto e ridotto da 6% a 5% vol. e viene aumentata di 0,5% bar la sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione (portata da 2 a 2,5 bar) tenendo conto che gli attuali limiti non sono più un tetto massimo da non superare, ma un obiettivo produttivo da raggiungere in molti casi.</p> <p>Per la tipologia preesistente Piemonte Brachetto passito, vengono riportate le caratteristiche che inquadrano il prodotto nelle due categorie: vino ottenuto da uve appassite che ricalca sostanzialmente la versione già in essere venendo solo eliminata l’indicazione specifica dello zucchero residuo minimo, e vino di uve stramature.</p> <p>Per la tipologia preesistente Piemonte Moscato viene rettificato il titolo alcolometrico volumico totale minimo svolto che passa ad almeno 4,5% di svolto fino ad un massimo di 7% vol. svolto, mantenendo sempre il medesimo titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10,50% vol..Viene ritoccata ed aumentata di 0,5% bar la sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione (portata da 2 a 2,5 bar) sempre tenendo conto che gli attuali limiti non sono più un tetto massimo da non superare, ma un obiettivo produttivo da raggiungere in molti casi.</p> <p>Anche per il Piemonte Moscato passito, tipologia già presente nel disciplinare, vengono riportate le caratteristiche che inquadrano il prodotto nelle due categorie comunitarie: vino ottenuto da uve appassite che ricalca sostanzialmente la versione già in essere venendo solo meglio precisati alcuni descrittori sensoriali ritenuti più propri ma con lo stesso scopo descrittivo (colore oro sostituito da dorato e sapore vellutato sostituito da morbido) ed eliminati gli zuccheri residui minimi come rettificato il titolo alcolometrico volumico totale minimo ridotto di 0,5% vol, abbassando lo svolto a 9% vol. minimo; quindi viene descritta la categoria vino di uve stramature.</p> <p>Si precisa ancora che per i vini rossi Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot e Piemonte Syrah, viene solo meglio precisato un descrittore sensoriale del sapore, sostituendo vellutato con morbido, termine ritenuto più appropriato.</p> <p><b>Motivazione:</b> Le modifiche in questione, così come sopra descritte, tengono conto delle caratteristiche analitiche ed organolettiche effettivamente riscontrate nelle relative tipologie di vino.</p>
<p>Articolo 7 comma 8 – Designazione e presentazione</p>	<p><b>Descrizione:</b> è stata inserita la possibilità nella designazione e presentazione degli spumanti rosati dell’uso del termine ‘rosa’ o ‘rosé’</p> <p><b>Motivazione:</b> al fine di rendere più esplicita al consumatore l’informazione relativa al colore di tale tipologia</p>

<p>Articolo 8 comma 1 — Confezionamento</p>	<p><b>Descrizione :</b> Per le tipologie Piemonte rosso frizzante, Piemonte rosso passito, Piemonte rosato frizzante, Piemonte bianco frizzante, Piemonte bianco passito, Piemonte Chardonnay frizzante, Piemonte Cortese frizzante, Piemonte Barbera frizzante, Piemonte Barbera passito, Piemonte Bonarda frizzante, Piemonte Dolcetto frizzante viene introdotta la possibilità di utilizzare contenitori alternativi del tipo 'bag in box', anche per i vini frizzanti qualora ve ne siano di adeguati a questa specifica tipologia.</p> <p><b>Motivazioni :</b> per esigenze commerciali intese a dare ampia possibilità di collocazione dei prodotti della DOC PIEMONTE nei vari segmenti di mercato, in particolare , oltre che sui mercati nazionali , anche sugli altri paesi della comunità europea nonché extracomunitari ove questi confezionamenti sono molto richiesti e apprezzati.</p>

## Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

Nome e titolo del richiedente	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (Associazione di aziende in rappresentanza di viticoltori, vinificatori)
Nazionalità	Italiana
Numero civico	15
Via	Via Morelli
Codice postale	14100
Località	Asti
Paese	Italia
Telefono	+39 0141-598998
Fax	+39 0141-598984
e-mail	<a href="mailto:consorzio@viniastimonferrato.it">consorzio@viniastimonferrato.it</a>

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria - sezione riservata al Ministero)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+039-0646656030; +039-0646656331; +39-0646656127
Fax	
e-mail	l.lauro@politicheagricole.it; l.tarmati@politiche agricole.it;

	m.cocino@politicheagricole.it;
--	--------------------------------

**Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)**

Nome e titolo della parte interessata	Regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente regionale
Nazionalità	Italia
Numero civico	21
Via	C.so Stati Uniti
Codice postale	10128
Località	Torino
Paese	Italia
Telefono	+39-0114325173;+39-0114324323
Fax	
e-mail	coltureagrarie@regione.piemonte.it; elena.piva@regione.piemonte.it;

**Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF-Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043;+39-064886616; +39-0664886623
Fax	
e-mail	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

**Informazioni sugli organismi di controllo**

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia S.r.l.
Tipo di organismo di controllo	privato
Numero civico	24
Via	Via Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0645437975
Fax	
e-mail	info@valoritalia.it

**Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)**

**Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**Punto b)**

Passito Vivace Novello
------------------------------

**Zona NUTS** (indicazione obbligatoria)

ITC18 Alessandria ITC17 Asti ITC16 Cuneo ITC15 Novara ITC14 Verbanco-Cusio-Ossola ITC13 Biella ITC12 Vercelli ITC11 Torino ITC1 Piemonte ITC NORD-OVEST IT ITALIA
---

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante; Piemonte Rosato Spumante
Vitigni secondari della base ampelografica	Da 0% a 40%: Vitigni a bacca analoga idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ad eccezione del Moscato Bianco, Brachetto, Malvasia Nera Lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino, Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante, Piemonte Brachetto Passito, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese spumante, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon
Vitigni secondari della base ampelografica	Da 0% a 15%: Vitigni a bacca analoga, non

	aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.
--	---

## Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Disciplinare track-change
---------------------------

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	D.M. del 22 novembre 1994 Riconoscimento DOC Piemonte

Altri documenti

Descrizione	All.1-Vitigni RegionePiemonte All.2-Decreto legislativo n.61-8 aprile 2010 All.3-Dm 14giugno 2012 Piano dei controlli
-------------	---

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea

Descrizione	Riscontro nota Comm Ue Ref ARES 2016-1947966
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9649">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9649</a> Sezione risposte alle notifiche della CommUE
------	---