

DECRETO 3 novembre 2021.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Freisa d'Asti».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

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

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

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

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

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

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

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

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

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

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° settembre 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 311 del 30 novembre 1972 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Freisa d'Asti» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Freisa d'Asti»;

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

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato con sede in piazza Vittorio Emanuele II n. 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Freisa d'Asti», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

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

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Freisa d'Asti»;

è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 160 del 6 luglio 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;



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

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Freisa d'Asti» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione nei riguardi delle partite di vini derivanti dalla corrente campagna vendemmiale 2021/2022 e per le giacenze di prodotti derivanti dalle vendemmie 2020 e precedenti che siano rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione consolidato con le modifiche in questione;

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

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

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

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Freisa d'Asti», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 160 del 6 luglio 2021.

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

Art. 2.

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

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

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

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

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

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

Roma, 3 novembre 2021

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «FREISA D'ASTI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie o menzioni:

- «Freisa d'Asti»;
- «Freisa d'Asti» superiore;
- «Freisa d'Asti» spumante;
- «Freisa d'Asti» frizzante.



Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: vitigno Freisa per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare della Provincia di Asti, esclusi i territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

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

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

giacitura: esclusivamente collinare;

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

densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva 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 di impianto, non inferiore a 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente, sistemi di potatura: i *guyot* tradizionali e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

è vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	Resa uva tonnellate per ettaro	Titolo alcolometrico Volumico naturale minimo
«Freisa d'Asti»	8	11% vol.
«Freisa d'Asti» frizzante	8	11% vol.
«Freisa d'Asti» superiore	8	12% vol.
«Freisa d'Asti» spumante	8	10,5% vol.

Nelle annate particolarmente abbondanti, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» 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 trattati.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono venire effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

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

2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il valore della percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

3. Il vino «Freisa d'Asti» nella tipologia Superiore, deve essere invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia e per un periodo non inferiore a sei mesi in recipienti di legno.

4. La produzione dei vini spumanti e frizzanti di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Freisa d'Asti»:

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

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, armonico, talvolta vivace, leggermente tannico; per il prodotto qualificato con la menzione «Vigna», sapore: secco, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con menzione «vigna» 12% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

«Freisa d'Asti» superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: secco, armonico; leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con menzione «vigna» 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

«Freisa d'Asti» spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, o rosato;

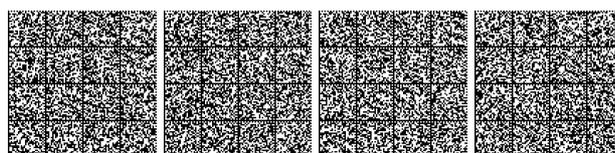
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;

sapore: da extra brut a dolce, fresco, fruttato con sottofondo assai gradevole di lampone;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con menzione «vigna» 12% vol.;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l



«Freisa d'Asti» frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone; per il prodotto qualificato con la menzione «Vigna» sapore: secco, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con menzione «vigna» 12% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

Art. 7.

Designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «naturale», «scelto», «selezionato», «riserva», e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore.

3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve con l'esclusione delle tipologie Spumante non millesimato e Frizzante.

4. La menzione Vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

5. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia «Piemonte», ai sensi dell'art. 29, comma 6, della legge n. 238/2016.

Art. 8.

Confezionamento

1. Il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla vigente normativa, fino a 60 litri, con esclusione dei contenitori della capacità da 200 cl.

2. Inoltre per gli stessi vini, ad esclusione delle tipologie qualificate con la menzione «vigna» e con la menzione «superiore», è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, ad esclusione dei contenitori in PET, delle capacità nominali previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale, fino a 60 litri.

3. Per le tipologie della DOC Freisa d'Asti previste all'art. 1 sono ammessi tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e dei tappi in plastica per la tipologia spumante.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino.

Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.

La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni. La vinificazione delle uve provenienti dai vigneti la cui composizione varietale dominante è basata sul vitigno freisa, è tradizionale nelle versioni vivace, frizzante, spumante, secca oppure amabile che quella ferma.

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

Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

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

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della Provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia S.r.l., via Venti Settembre, 98/G - 00185 Roma (RM).

Sede operativa per l'attività regolamentata: via Valtigione, 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'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018).



DOCUMENTO UNICO

1. Nome	FREISA D'ASTI
Lingua	ITALIANO
Paese/i richiedente/i	ITALIA

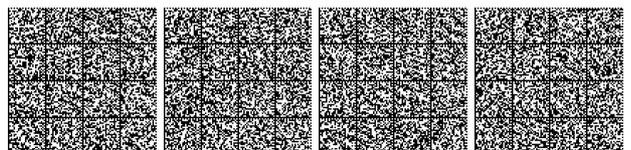
2. Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
--	---

3. Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1)
Vino spumante (4)
Vino frizzante (8)

4. Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI”
Breve descrizione testuale	<p>colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento; odore: fruttato e caratteristico; sapore: da secco ad amabile, armonico, talvolta vivace, leggermente tannico; per il prodotto qualificato con la menzione “Vigna”, sapore: secco, armonico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con menzione “vigna” 12% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

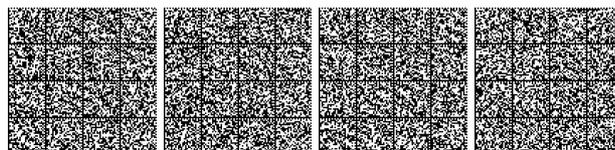
Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI SUPERIORE ”
Breve descrizione testuale	<p>colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico; sapore: secco, armonico; leggermente tannico titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con menzione “vigna” 12,5% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI SPUMANTE ”
Breve descrizione testuale	<p>spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, o rosato; odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa; sapore: da extra brut a dolce, fresco, fruttato con sottofondo assai gradevole di lampone. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con menzione “vigna” 12% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l;</p>



	estratto non riduttore minimo: 21 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI FRIZZANTE”
Breve descrizione testuale	spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico; sapore: da secco ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone; per il prodotto qualificato con la menzione “Vigna” sapore: secco, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con menzione “vigna” 12% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE”.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	5,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

5. Pratiche di vinificazione

4.1. Pratiche enologiche specifiche

Titolo	<i>Invecchiamento</i>
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Per la categoria Freisa d'Asti Superiore è previsto un periodo di invecchiamento fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia, di cui 6 mesi in recipienti in legno.

4.2. Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Freisa d'Asti
Resa massima	56 ettoltri per ettaro

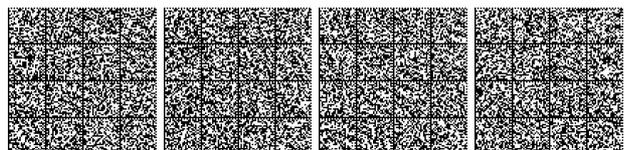
6. Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Freisa d'Asti" comprende il territorio collinare della provincia di Asti, esclusi pertanto i territori comunali di Cellarengo d'Asti a di Villanova d'Asti.
--	--

7. Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	Freisa minimo 90%;
-----------------------------------	--------------------

8. Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)



Titolo - Nome del prodotto	“FREISA D’ASTI”
Breve descrizione	<p><i>Fattori naturali rilevanti per il legame</i></p> <p>Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l’area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le provincie di Asti e Torino. Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l’area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro, il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera. La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni. La vinificazione delle uve provenienti dai vigneti, la cui composizione varietale dominante è basata sul vitigno freisa, è tradizionale nelle versioni vivace, frizzante, spumante, secca oppure amabile che quella ferma.</p> <p>Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell’astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.</p> <p><i>Fattori umani rilevanti per il legame</i></p> <p>Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il vino Freisa d’Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.</p>

9. Ulteriori condizioni

	<p><i>Indicare:</i></p> <p>- No</p>
--	-------------------------------------

