

DOLCETTO D'ASTI
denominazione di origine controllata

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La denominazione di origine controllata Dolcetto d'Asti è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 1

Il vino Dolcetto d'Asti deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Dolcetto.

Articolo 3

Le uve devono essere prodotte in quelle zone dell'astigiano più idonee a produzioni con le caratteristiche ed il pregio previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona comprende:

a) l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Cassinasco, Castelboglione, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Cessole, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Mombaldone, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, S. Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime;

b) la porzione di territorio situata sulla destra orografica del torrente Belbo dei comuni di Calamandrana, Canelli, Nizza Monferrato.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del Dolcetto d'Asti devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura prevalentemente argilloso-calcareo o calcareo-argilloso. Sono esclusi i terreni di fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 80 quintali. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, attraverso accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

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

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio delle province di: Asti, Genova, Savona, Imperia, Alessandria, Cuneo e Torino.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino Dolcetto d'Asti una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le peculiari caratteristiche.

La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali.

Articolo 6

Il vino Dolcetto d'Asti all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino vivo;
- odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di moderata acidità;
- gradazione alcolica complessiva minima: 11,5;

- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

È in facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Il vino Dolcetto d'Asti che provenga da uve con gradazione alcolica complessiva minima naturale non inferiore a 12 e venga immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 12,5 se invecchiato per almeno un anno - a partire dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve - può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

Articolo 8

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino Dolcetto d'Asti in vista della vendita devono essere di forma bordolese, borgognona e similari oppure corrispondenti ad antico uso e tradizione.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino Dolcetto d'Asti può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Articolo 9

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggiuntivi: "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

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

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 10

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Dolcetto d'Asti vini che non rispondano alle condizioni ed i requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

Istituito con Decreto del Presidente della Repubblica del 10 giugno 1974
--