

**GRIGNOLINO D'ASTI**  
**denominazione di origine controllata**

Disciplinare di produzione

**Articolo 1**

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

**Articolo 2**

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

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno Freisa nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

**Articolo 3**

Le uve devono essere prodotte in quelle zone dell'astigiano più idonee a garantire al vino le caratteristiche e i pregi previsti dal presente disciplinare e precisamente nell'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Antignano, Asti, Azzano, Belveglio, Calliano, Casorzo, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castell'Alfero, Castello d'Annone, Castelnuovo Calcea, Cerro Tanaro, Castiglione, Costigliole, Grana, Grazzano, Isola, Moncalvo, Montaldo Scarampi, Montemagno, Mombercelli, Montegrosso, Mongardino, Penango, Portacomaro, Refrancore, Revigliasco, Rocca d'Arazzo, Rocchetta Tanaro, Scurzolengo, Tonco, Viarigi, Vigliano e Vinchio.

**Articolo 4**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Grignolino 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.

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

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa di uva ammessa per la produzione del vino Grignolino d'Asti non deve essere superiore a q.li 80 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'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 65%.

**Articolo 5**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona delimitata dall'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Asti, ed inoltre è in facoltà del Ministero per l'Agricoltura e le Foreste, su richiesta delle aziende interessate, di consentire le operazioni di vinificazione nel territorio delle province piemontesi confinanti con quella di Asti a condizione che tale pratica sia già tradizionalmente in uso presso le medesime alla data di entrata in vigore del presente disciplinare.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino Grignolino d'Asti una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 10,5.

**Articolo 6**

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

- colore: rosso rubino più o meno intenso con tendenza ad una tonalità arancione se invecchiato;
- odore: profumo caratteristico e delicato;

- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con persistente retrogusto;
- gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 19 per mille.

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

#### **Articolo 7**

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggiuntivi: "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino Grignolino d'Asti può figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile.

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 articolo 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

#### **Articolo 8**

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

Istituito con decreto del presidente della Repubblica del 29 maggio 1973
--