

PIEMONTE
denominazione di origine controllata

Disciplinare di produzione

Articolo 1

Denominazione.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Composizioni vigneti.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Barbera;
Bonarda;
Grignolino;
Brachetto;
Cortese;
Chardonnay,

è 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, "raccomandati" o "autorizzati" per le singole province di appartenenza.

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%.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva è 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.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:

Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot nero,

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

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a Doc "Piemonte" con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a Doc del Piemonte rispettivamente indicati, semprechè rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:

"Piemonte" Barbera:

vini a Doc: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Alba, "Colli Tortonesi" Barbera, Gabiano, Rubino di Cantavenna.

"Piemonte" Grignolino:

vini a Doc: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.

"Piemonte" Cortese:

vini a Doc: Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, "Colli Tortonesi" Cortese e "Monferrato Casalese" Cortese.

"Piemonte" Brachetto.

vino a Doc: Brachetto d'Acqui.

"Piemonte" Chardonnay:

vini a Doc: "Langhe" Chardonnay.

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito:

vini a Doc e Docg: Asti, Loazzolo.

È facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi 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.

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte (tipologia spumante), "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Cortese e "Piemonte" Chardonnay:

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'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denico, 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 Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, 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, 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, Colcavagno, 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, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà 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, Scandeluzza, 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, Ceretto Langhe, Cherasco, Cigliè, 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, Montà 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, Pruneto, Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondavi, 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.

"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, 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:

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, 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, Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, S. 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

Caratteristiche dei vigneti e delle uve.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (lunghi, corti, misti) devono essere quelli generalmente usati e/o quelli deliberati dagli organi tecnici competenti e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 2 e i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

"Piemonte"	Resa uva q li/Ha	Titolo alcol. vol. min. nat
Tipologie Spumante	110	9,5
Barbera	110	10,5
Grignolino	95	10
Cortese	115	9,5
Chardonnay	110	9,5
Brachetto	90	10
Bonarda	110	10
Moscato	115	10
Moscato passito	60	12,5

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purchè la produzione superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 5

Vinificazione.

Le operazioni di vinificazione 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.

Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere le seguenti:

"Piemonte"	Resa max uva/vino
Tipologie Spumante	70%
Barbera	70%
Grignolino	65%
Cortese	70%
Chardonnay	70%
Brachetto	70%
Bonarda	70%
Moscato	75%
Moscato passito	50%

Le eventuali maggiori rese non avranno diritto alla Doc.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazioni di vitigno "Brachetto", "Cortese" e "Chardonnay" può essere utilizzata per elaborare i vini spumanti, ottenuti con i rispettivi vini base che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuato 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.

Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato passito deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento ed affinamento non inferiore ad un anno a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo.

I vini di cui agli articoli 2 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Piemonte" (spumante) "Piemonte" Pinot bianco, "Piemonte" Pinot grigio e "Piemonte" Pinot nero (tipologie spumante):

— colore: giallo paglierino;

- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: sapido, caratteristico;
- tit. alc. vol. tot. min.: 10,50%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 17 per mille.

"Piemonte" Barbera:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace;
- tit. alc. vol. tot. min.: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto min.: 21 per mille.

"Piemonte" Grignolino:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: caratteristico delicato, fruttato;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
- tit. alc. vol. min.: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 19 per mille

"Piemonte" Brachetto:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
- odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
- sapore: delicato, più o meno dolce, talvolta frizzante;
- tit. alc. vol. tot. min.: 11%, di cui svolto almeno 6%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 20 per mille.

"Piemonte" Cortese:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, persistente;
- sapore: fresco, secco, piacevole;
- tit. alc. vol. tot. min.: 10%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 15 per mille.

"Piemonte" Chardonnay:

- colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;
- odore: leggero, profumo caratteristico;
- sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
- tit. alc. vol. tot. min.: 10,5%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 17 per mille.

"Piemonte" Bonarda:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace o frizzante;
- tit. alc. vol. tot. min.: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 22 per mille.

"Piemonte" Moscato:

- colore: paglierino o giallo dorato più o meno intenso;
- odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;
- sapore: dall'aroma caratteristico, talvolta frizzante;
- tit. alc. vol. tot. min.: 10,5%, di cui almeno 5,5 svolti e non oltre 7%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto min.: 15 per mille.

"Piemonte" Moscato passito:

- colore: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso;
- odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;

- sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;
- tit. alc. vol. tot. min.: 15,5%, di cui almeno 11% svolti;
- zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto min.: 22 per mille.

Articolo 7

Designazione e presentazione.

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, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

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

È 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.

Per i vitigni di cui agli articoli 2 e 5 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa al vitigno e dovrà essere riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni superiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno.

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

Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot Chardonnay" e "Chardonnay-Pinot" può 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 albi del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'articolo 2, possono utilizzare in etichetta la dicitura novello, secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Fatta eccezione per gli spumanti, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a Doc "Piemonte" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a Doc "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti alle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo in sughero non a fungo.

Articolo 8

Controlli aggiuntivi.

La Regione Piemonte, sentiti gli organismi interessati, può stabilire con opportune metodologie, ivi compresa la pesatura delle uve, controlli sia quantitativi che qualitativi delle uve anche in vigneto, dei mosti e dei vini sfusi od imbottigliati atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte".

Articolo 9

Sanzioni.

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo, prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'articolo 1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine, previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n. 164/1992.