



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Monferrato”.

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 sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla 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 D.lgs. n. 61/2010;

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

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità –Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP "Monferrato" e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

VISTA la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Piemonte, dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Monferrato";

VISTO il parere favorevole della Regione Piemonte sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche "non minori" ai sensi del Reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 20 settembre 2018;
- è stata pubblicata la proposta di modifica del disciplinare sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 243 del 18.10.2018;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. 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 DOP dei vini "Monferrato" e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

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 U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Reg. 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'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale n. 19899 del 19/03/2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 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

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini "Monferrato", così come consolidato con il DM 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le "modifiche ordinarie" di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 243 del 18.10.2018.
2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini "Monferrato", consolidato con "modifiche ordinarie" di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo "e-Ambrosia" messo a disposizione ai sensi dell'articolo 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 sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.
3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.
4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'articolo 1.
5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP "Monferrato", di cui all'articolo 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.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “MONFERRATO”

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Monferrato” è sostituito con il testo di seguito riportato:

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Monferrato” 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:

“Monferrato” bianco;
“Monferrato” Casalese Cortese

Vini rosati:

“Monferrato” Chiaretto o Ciaret

Vini rossi:

“Monferrato” rosso, anche Novello;
“Monferrato” Dolcetto, anche Novello;
“Monferrato” Freisa, anche Novello;
“Monferrato” Nebbiolo, anche Superiore.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. La denominazione di origine controllata “Monferrato” senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata “Monferrato” seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:

Chiaretto o Ciaret :

Barbera e/o Bonarda e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;

Dolcetto:

vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;

Freisa:

vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;

Nebbiolo:

vitigno Nebbiolo per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

3. La denominazione di origine controllata "Monferrato" accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese è riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

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 "Monferrato" bianco, "Monferrato" rosso, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" Freisa, "Monferrato" Nebbiolo, 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, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna Monferrato, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

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 delle 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, Moransengo, 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, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Casalese Cortese, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

"Monferrato" Casalese:

Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 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, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'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 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso 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. 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 naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologie	t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo %
"Monferrato" rosso	11,0	10,00
"Monferrato" bianco	11,0	9,50
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00
"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50
"Monferrato" Casalese Cortese	10,0	10,00
"Monferrato" Freisa	9,5	10,00
"Monferrato" Nebbiolo	9,0	11,50
"Monferrato" Nebbiolo superiore	8,0	12,00

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

4. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC "Monferrato" i superi di produzione delle DOC e 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 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dall'articolo 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.

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:

Tipologie	Resa uva/vino	Produzione max di vino: l/ha
"Monferrato" rosso	70%	7.700
"Monferrato" bianco	70%	7.700
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	70%	7.700
"Monferrato" Dolcetto	70%	6.300
"Monferrato" Casalese Cortese	70%	7.000
"Monferrato" Freisa	70%	6.650
"Monferrato" Nebbiolo	70%	6.300
"Monferrato" Nebbiolo Superiore	70%	5.600

Eventuali eccedenze di resa, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla denominazione di origine controllata. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto interessato.

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

Tipologie	Durata mesi	Decorrenza a partire dal:
“Monferrato” Nebbiolo	12	1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Monferrato” Nebbiolo Superiore	18 di cui almeno 6 mesi in legno	1° novembre dell’anno di raccolta delle uve

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Monferrato” rosso

colore: rosso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” rosso Novello

colore: rosso rubino con sfumature violacee;

odore: fruttato, persistente;

sapore: armonico, fresco;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” bianco

colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, secco, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

“Monferrato” Chiaretto o Ciaret

colore: rosato o rosso rubino chiaro;

odore: vinoso, delicato, gradevole;

sapore: asciutto ed armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

“Monferrato” Dolcetto

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Monferrato” Dolcetto Novello

colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Monferrato” Freisa

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” Freisa Novello

colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” Nebbiolo e “Monferrato” Nebbiolo Superiore

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol., con la menzione Superiore: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l, con la menzione Superiore: 24,0 g/l .

“Monferrato” Casalese Cortese

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Monferrato” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “vecchio” e similari.
2. Nella designazione e presentazione dei vini 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. Nella designazione e presentazione l’indicazione della menzione “Casalese” dovrà figurare in caratteri di dimensione inferiore o uguale a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Monferrato”, con obbligo di uguaglianza per tipo di carattere, colore, indice colorimetrico.
4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Monferrato” bianco e rosso la specificazione del colore è facoltativa.
5. Ai vini a denominazione di origine controllata “Monferrato” rosso, “Monferrato” bianco, “Monferrato” Freisa è consentito utilizzare in etichetta la menzione “vivace”.

Articolo 8 Confezionamento

1. Per le tipologie “Monferrato” rosso e “Monferrato” bianco è consentito l’uso di tutti i contenitori previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, relativamente al tipo di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ed alle capacità.
2. Per tutte le altre tipologie previste dall’art. 1, “Monferrato” Dolcetto, “Monferrato” Freisa, “Monferrato” Nebbiolo, “Monferrato” Casalese Cortese e “Monferrato” Chiaretto o Ciaret le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, ma comunque non inferiori a litri 0, 187 e con l’esclusione del contenitore da litri 2.
3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Monferrato” di cui all’art. 1 è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, con esclusione del tappo a corona.

Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente

attribuibili all'ambiente geografico.

La matrice dei terreni è calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, con tessitura variabile, argillosa, limosa, sabbiosa, nelle varie combinazioni, tipica dei suoli della zona di produzione, caratterizza vini ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

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

Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato. In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.

Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon o altri.

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

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 64 della legge n.238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 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 DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO 1

Elenco delle varietà non aromatiche idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte, per la produzione dei vini a DOP “Monferrato” tipologia Bianco e tipologia Rosso.

	Varietà
	Arneis B.
1.	Avanà N
2.	Avarengo N.
3.	Barbera N.
4.	Bonarda N.
5.	Cabernet Sauvignon N.
6.	Chardonnay B.
7.	Chatus N.
8.	Ciliegiolo N.
9.	Cortese B.
10.	Croatina N.
11.	Dolcetto N.
12.	Doux D'Henry N.
13.	Erbaluce B.
14.	Favorita B.
15.	Grignolino N.
16.	Merlot N.
17.	Nebbiolo N.
18.	Neretto di Bairo N.
19.	Pinot Bianco B.
20.	Pinot Grigio G.
21.	Pinot Nero N.
22.	Plassa N.
23.	Riesling B.
24.	Riesling Italice B.
25.	Sangiovese N.
26.	Syrah N.
27.	Uva Rara N.
28.	Vespolina N.
29.	Albarossa N.
30.	Barbera Bianca B.

31	Bussanello B.
32	Cabernet Franc N.
33	Durasa N.
34	Lambrusca di Alessandria N.
35	Nascetta B.
36	Neretta Cuneese N.
37	Pelaverga N.
38	Pelaverga Piccolo N.
39	Quagliano N.
40	Ruché N.
41	Sauvignon B.
42	Timorasso B.
43	Ancellotta N.
45	Sylvaner Verde B.
46	Uvalino N.
47	Becuet N.
48	Rossese bianco B.
49	Ner d'Ala N.
50	Cornarea N.
51	Manzoni bianco B.
52	Teroldego N.
53	Petit verdot N.
54	Viognier B.
55	Gamba rossa N.
56	Slarina N.
57	Baratuciat B.

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI “MONFERRATO”

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione/denominazioni

Monferrato (it)

1.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

1.4. Descrizione dei vini:

Monferrato Rosso, anche novello

colore: rosso rubino talvolta con sfumature violacee;
odore: vinoso, gradevole, fruttato, persistente ;
sapore: fresco, asciutto, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Bianco

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, secco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Chiaretto o Ciaret

colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
Acidità totale minima:4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Dolcetto, anche novello

colore: rosso rubino talvolta con sfumature violacee;
odore: vinoso, gradevole, fruttato, persistente ;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
Acidità totale minima:4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Freisa

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
Acidità totale minima:4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Freisa novello

colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente ;

sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 4,5

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Casalese Cortese

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;

odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;

sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo;

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

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Monferrato Nebbiolo e Monferrato Nebbiolo Superiore

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

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: secco, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con la menzione superiore: 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l; con la menzione superiore: 22 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non riportati nelle sottostanti voci, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

1.5. Pratiche di vinificazione

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

1.5.2. Rese massime:

Monferrato Rosso anche novello, Bianco, Chiaretto o Ciaret

77 ettoltri per ettaro

Monferrato Dolcetto

63 ettoltri per ettaro

Monferrato Freisa anche novello

66,50 ettoltri per ettaro

Monferrato Casalese Cortese

70 ettoltri per ettaro

Monferrato Nebbiolo

63 ettoltri per ettaro

Monferrato Nebbiolo Superiore

56 ettoltri per ettaro

1.6. Zona geografica delimitata

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" bianco, "Monferrato" rosso, "Monferrato" Charetto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" Freisa, "Monferrato" Nebbiolo, 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, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna Monferrato, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

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 delle Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellerio, 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, Moransengo, 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, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo,

Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Casalese Cortese, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

"Monferrato" Casalese:

Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

1.7. Varietà principale/i di uve da vino

Timorasso B.

Quagliano N.

Riesling italico B. - Riesling

Riesling renano B. - Riesling

Rossese bianco B.

Ruchè N.

Vespolina N.

Ancellotta N.

Bonarda N.

Ciliegiolo N.

Cortese B.

Croatina N.

Dolcetto N.

Gamba rossa N.

Manzoni bianco B.

Nebbiolo N.

Pinot nero N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Uva rara N.

Uvalino N.

Viogner B.

Slarina N.

Teroldego N.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Albarossa N.

Arneis B.

Avana' N.

Averengo N.

Pelaverga N. - Cari N.

Pelaverga piccolo N. - Pelaverga

Petit verdot N

Plassa N.

Merlot N.

Nascetta B.

Ner d'Ala N.
Neretta cuneese N.
Neretto di Bairo N. - Neretto
Freisa N.
Grignolino N.
Lambrusca di Alessandria N. - Lambrusca
Chatus N.
Cornarea N.
Durasca N.
Erbaluce B.
Favorita B.
Baratuciàt B.
Barbera bianca B.
Barbera N.
Becuet N.
Bussanello B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio

1.8. Legame con la zona geografica

DOC Monferrato

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.

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

La matrice dei terreni è calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, con tessitura variabile, argillosa, limosa, sabbiosa, nelle varie combinazioni, tipica dei suoli della zona di produzione, caratterizza vini ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

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

Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato. In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.

Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon.

1.9. Ulteriori condizioni

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione l'indicazione della menzione geografica aggiuntiva "Casalese" dovrà figurare in caratteri di dimensione inferiore o uguale a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Monferrato", con obbligo di uguaglianza per tipo di carattere, colore, indice colorimetrico.

Inoltre, ai vini a denominazione di origine Monferrato bianco, Monferrato rosso, Monferrato Freisa è consentito utilizzare in etichetta la menzione 'vivace'.