

D.M. 22 NOVEMBRE 1994

Modificato da Decreto 23 agosto 2001 in GU n. 209 del 8-9-2001

**RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"Monferrato" (G.U n. 282 del 2 dicembre 1994)**

Disciplinare di produzione

Art.1.

Denominazione.

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

Art.2.

Composizione vigneti.

La denominazione "Monferrato" senza alcuna specificazione e' riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o piu' vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, "raccomandati" o "autorizzati" per le province di Asti e Alessandria.

La denominazione "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi,rispettivamente, la seguente composizione varietale:

Chiaretto o Ciaret:

Barbera, Bonarda Piemontese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot nero, Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, "raccomandati" o "autorizzati" per le province di Asti e Alessandria

Dolcetto:

il corrispondente vitigno per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca rossa non aromatici, "raccomandati" o "autorizzati" per la provincia di Asti e Alessandria.

Freisa:

il corrispondente vitigno per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca rossa non aromatici, "raccomandati" o "autorizzati" per la provincia di Asti e Alessandria.

La denominazione di origine controllata "Monferrato" accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese e' riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, "raccomandati" o "autorizzati" per le province di Alessandria o Asti.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Monferrato" con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. del Piemonte rispettivamente indicati, sempreche' rispondenti ai requisiti del presente disciplinare: Monferrato Freisa: vino a D.O.C.: Freisa d'Asti.

Monferrato Dolcetto: vini a D.O.C.: Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Ovada e Dolcetto d'Asti. E' facolta' del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuate rivendicazioni anche per piu' denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di piu' 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 potra' superare il limite massimo piu' restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C. rivendicati.

Art. 3.

Zona di produzione.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" senza alcuna specificazione e "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate: "Monferrato" senza alcuna specificazione, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto,

"Monferrato" Freisa:

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, 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, Grogcardo, 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, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

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, Mareto, 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, Pinod'Asti, Piova 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.

"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, 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.

Art.4.

Caratteristiche dei vigneti e delle uve.

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

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 sesti di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed 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 di vini.

E' 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'art 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva	Titolo alcol.
	q li/Ha	vol. min.
"Monferrato" rosso	110	10
"Monferrato" bianco	110	9,5
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	110	10
"Monferrato" Dolcetto	90	10,5
"Monferrato" Casalese"	100	10
"Monferrato" Freisa	95	10

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

Art.5. Vinificazione.

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

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% . Le eventuali maggiori rese non avranno diritto alla D.O.C.

Art.6.

Caratteristiche dei vini al consumo.

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Monferrato" rosso:

colore: rosso;

odore: vinoso gradevole;

sapore: fresco, asciutto, talvolta vivace;
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto: 20 per mille.

"Monferrato" bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, secco, talvolta vivace;
tit. alc. vol. comp. min.: 10%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 15 per mille.

"Monferrato" Chiaretto o Ciaret:

colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto e armonico;
tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 17 per mille.

"Monferrato" Dolcetto:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo,
armonico;
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 21 per mille.

"Monferrato" Freisa:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto e amabile, amarognolo, talvolta vivace;
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 20 per mille.

"Monferrato Casalese":

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore:
caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore:
asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo;
tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5,5 per mille;
estratto secco netto: 15 per mille.

Art.7.

Designazione e presentazione.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Monferrato" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

Nella designazione delle tipologie previste all'art. 2 della denominazione "Monferrato" e' vietato l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonchè l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo. Soltanto per la denominazione "Monferrato Casalese" e' consentita l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 2 aprile 1992.

Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 e' 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.

In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Monferrato" e "Monferrato Casalese" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere immediatamente, in etichetta la specificazione relativa al vitigno. La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali o quelli utilizzati per indicare la denominazione "Monferrato" e con lo stesso colore.

I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Monferrato, possono utilizzare in etichetta la dicitura Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C. "Monferrato" e "Monferrato Casalese", deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, e' stata rivendicata la D.O.C. "Monferrato" seguita da una delle seguenti specificazioni: Dolcetto, Freisa, Cortese, possono essere riclassificati prima dell'imbottigliamento con la D.O.C. "Monferrato" senza alcuna specificazione aggiuntiva previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.

Art.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 "Monferrato".

Art.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'art. 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, e' punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n. 164/1992.

Il presente disciplinare entra in vigore in data 1 settembre 1995.