

Domanda di una nuova modifica

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_not_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Modifica del disciplinare di produzione e del documento unico

Descrizione e motivi

Art. 4 norme di viticoltura- modifica comma 11

Descrizione: nel comma si fa riferimento al comma 8 anziché 9 dello stesso articolo

Motivazione:- correzione di mero errore materiale ; nella versione precedente era stato indicato il riferimento al comma 9 anziché 8 che pertanto risultava incoerente con lo stesso .

Titolo:

Art.5 norme di vinificazione

Descrizione e motivi

Descrizione -Art.5 comma 8 specificato affinamento “in bottiglia” per tipologia spumante prodotta con metodo Martinotti –

Motivazione: è stato specificato che la durata, non inferiore a mesi uno, è comprensiva sia della permanenza su lieviti in autoclave che del periodo di affinamento in bottiglia. Nel disciplinare precedente si

prevedeva un periodo minimo di sola autoclave con conseguenti prolungate permanenze sui lieviti, possibili causa di mutazioni e variazioni del quadro aromatico.

Titolo:

Art.6 caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Descrizione: -Art.6 comma 1 ampliamento per la tipologia Asti o Asti Spumante del range dei tenori zuccherini da “dolce” a “da extrasec a dolce” e conseguente adeguamento dei vari descrittori

Motivazione: grazie all'evoluzione tecnologica e alla sperimentazione si è potuto ottenere dal vitigno Moscato alla base di tutti i vini della denominazione, un vino con tenori zuccherini minori che va incontro alle richieste di mercato e alle tendenze del gusto dei consumatori orientate verso prodotti più salubri mantenendo lo stesso livello qualitativo del prodotto.

L'introduzione delle nuove versioni della tipologia spumante, permette di proporre un offerta più completa dei vini della Denominazione consentendo alla stessa di raggiungere un maggior equilibrio di mercato facilitando nello stesso tempo l'immissione sul mercato dell'intera produzione della denominazione

Titolo:

Art.6 caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Descrizione: -Art.6 comma 3 Modifica della sovrappressione da 2 a 2,5 bar per la tipologia Moscato d'Asti;

Motivazioni: Esigenza delle piccole aziende vitivinicole per adeguarsi ai mutati orientamenti dei consumi.

Titolo:

Eliminazione di commi non conformi alla vigente normativa

Descrizione e motivi

Descrizione: eliminati i seguenti commi relativi alla possibilità per il Ministero di modificare con proprio decreto i limiti minimi dell'acidità totale e degli estratti minimi:

- Disciplinare "ASTI" -comma 5 Art.6
- Disciplinare Sottozona Canelli- comma 3 Art.6
- Disciplinare Sottozona Santa Vittoria d'Alba- comma 4 Art.5
- Disciplinare Sottozona Strevi –comma 3 Art.5

Motivazione: in quanto non conformi alla normativa vigente.

Titolo:

Art.7 norme di etichettatura

Descrizione e motivi

Descrizione:-Art.7 inserito comma 5bis relativo alle indicazioni in etichettatura del produttore/elaboratore e venditore/distributore;

Motivazioni: L'intendimento fondante è stato quello di assicurare alla denominazione un imprescindibile legame con il territorio geografico di produzione tale da non indurre in errore o in confusione il consumatore sulla reale provenienza e origine.

Titolo:

Art. 8 confezionamento

Descrizione e motivi

Descrizione: Art.8 comma 2 per il confezionamento si dà la possibilità di utilizzare tutti volumi consentiti dalla normativa, si danno indicazioni sulla grammatura minima delle bottiglie da 0,75 litri e sull'uso di bottiglie con vetro riciclato;

Motivazioni: non si applicano più le restrizioni sui volumi consentiti e si prevede una maggiore grammatura dei recipienti in vetro a salvaguardia del prodotto da eventuali rischi di esplosione conseguenti a rifermentazioni in bottiglia che andrebbero a svilire l'immagine della denominazione. Si prevede per questo caso anche l'utilizzo di materiale eco-concepito, di grammatura minore, che segue le condivise tendenze di sostenibilità ambientale

Titolo:

Art.3 e 5 disciplinare sottozona Canelli

Descrizione e motivi

Descrizione :-Art.3 Disciplinare Sottozona Canelli

Inserimento comune di Bubbio –

Motivazione : Per mero errore materiale nella versione consolidata non era stato elencato nella zona di produzione della sottozona Canelli pur facendo parte dei 23 comuni di questa sottozona nonché della zona più ampia della Denominazione

-Descrizione: -Art.5 Disciplinare Sottozona Canelli

modificata sovrappressione da 2 a 2,5 bar per tipologia Moscato d'Asti Canelli

Motivazione: esigenza delle piccole aziende vitivinicole per adeguarsi ai mutati orientamenti dei consumi.

Titolo:

Art.5 Disciplinare Sottozona Strevi

Descrizione e motivi

Descrizione: -Art.5 Disciplinare Sottozona Strevi

modificata sovrappressione da 2 a 2,5 bar per tipologia Moscato d'Asti Strevi

Motivazione: esigenza delle piccole aziende vitivinicole per adeguarsi ai mutati orientamenti dei consumi.

Titolo:

Art.7 etichettatura

Descrizione e motivi

Descrizione Art.7 indicazioni per l'etichettatura dell'Asti o Asti spumante
—

Motivazione: A seguito della modifica dell'art. 6, relativa ad un ampliamento delle caratteristiche al consumo del sapore per l'Asti o Asti spumante (da extrasec a dolce) si danno prescrizioni precise circa il posizionamento, la grandezza e i tipi di carattere da utilizzare per le informazioni in etichetta, in particolare delle indicazioni obbligatorie del tenore zuccherino, al fine di dare al consumatore indicazioni chiare che identifichino senza possibilità di confusione la denominazione

Titolo:

Confezionamento

Descrizione e motivi

Descrizione :

-Art.8 comma 3 specificate chiusure per Asti o Asti spumante

-Art.8 comma 4 specificate chiusure per Moscato d'Asti e Vendemmia tardiva

Motivazione: La volontà della base sociale si è orientata sulla necessità di mantenere il packaging della bottiglia su standard elevati di immagine e presentazione trattandosi di una DOCG. E' stato quindi vietato l'utilizzo del tappo a corona, del tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico, del tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino, fatta eccezione per la tipologia spumante per i contenitori fino a 200ml.

La modifica è stata determinata dal Decreto ministeriale 13 agosto 2012 che, conformemente alla normativa UE, liberalizzava l'uso di tutti i tipi di chiusure fatte salve le disposizioni più restrittive stabilite negli specifici disciplinari di produzione,

Titolo:

Semplificazione del disciplinare uniformando le norme per il confezionamento

Descrizione e motivi

Disciplinare Sottozona Canelli-Art.8 comma1

-Disciplinare Sottozona Santa Vittoria d'Alba Art.7 comma1

-Disciplinare Sottozona Strevi Art.7 comma1

Descrizione: in relazione alle disposizioni per il confezionamento, nei relativi articoli dei disciplinari delle sottozone, per i tipi di chiusure consentiti si fa riferimento a quanto previsto all'art.8-comma 4 del disciplinare generale

Motivazione: la modifica va ad uniformare i disciplinari delle sottozone con quanto stabilito nel disciplinare generale trattandosi di vini della medesima rilevanza qualitativa e d'immagine

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Asti (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

2.4. Descrizione dei vini:

Asti o Asti spumante

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a doratotenue;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da extra sec a dolce

11,50% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15,0

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6,00
Acidità totale minima:	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Moscato d'Asti" sottozona "Santa Vittoria d'Alba"

colore: paglierino con riflessi dorati;

profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale;

sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del

Moscatello, talora vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto

compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50 % vol;

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

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):	

Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;

odore: caratteristico, spiccato, delicato;

sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato

12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti da 6,00 all'8,00 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l)

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	8,00
Acidità totale minima:	6,00
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

colore: giallo dorato;

odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;

sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui svolto

almeno 11,00% vol ,estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

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):	

Moscato d'Asti" sottozona "Canelli"

odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato;

colore:paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato

talvolta vivace

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto

compreso nei limiti dal 4,5% al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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):	

Moscato d'Asti

colore: paglierino giallo più o meno intenso; odore: caratteristico e

fragrante di Moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto

compreso nei limiti dal 4,50% vol al 6,50% vol;

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

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):	

"Moscato d'Asti" sottozona "Strevi"

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

odore: caratteristico e fragrante di moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato,

talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto

compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

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):	

Moscato d'Asti" sottozona "Santa Vittoria d'Alba"vendemmia tardiva

colore: giallo dorato brillante;

profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva

appassita con note speziate; sapore: dolce, armonico, vellutato con

sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno

12,00% vol svolti;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/L

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):	
-------------	--

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

8000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozone Canelli e Strevi

9500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Canelli con menzione vigna

8500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Strevi con menzione vigna e Santa Vittoria d'Alba

9000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

5000 chilogrammi di uve per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a DOCG Asti

comprende :

per le tipologie Asti ,Asti metodo classico,Moscato d'Asti e Moscato

d'Asti vendemmia tardiva 52 COMUNI nelle province di
Alessandria,

Asti e Cuneo

per il Moscato d'Asti sottozona Canelli 23 comuni nelle province
di Asti

e Cuneo

per il Moscato d'Asti sottozona S.Vittoria d'Alba il comune di
Santa

Vittoria d'alba

per il Moscato d'Asti sottozona Strevi 9 comuni nella provincia di
Alessandria

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Moscato bianco B. - Moscato reale

2.8. Legame con la zona geografica

DOCG ASTI

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai vini prodotti, nelle varie versioni sia spumante che vendemmia tardiva, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo e dalle tecniche anche innovative di vinificazione che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia e composizione chimica, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Moscato bianco

Nel 1700, in una serie di articoli pubblicati a Losanna su vini e vigne di tutto il mondo, si parlava ormai specificamente di un Moscato bianco del Piemonte, molto stimato ed alla fine del 1700 la prestigiosa Società di Agricoltura di Torino indicava il Moscato

come uno dei vitigni piemontesi in grado di produrre i vini più pregiati. Con il 1800, il Piemonte si andò caratterizzando nettamente rispetto alle altre regioni italiane per l'estesa coltivazione di Moscato bianco. Alla fine del 1800 iniziò infatti una significativa produzione di vino spumante rifermentato in bottiglia, ottenuto partendo dal Moscato. Nel 1895, con la messa a punto del metodo Martinotti inventato in Piemonte, il Moscato era ormai rivolto soprattutto alla produzione dello spumante e già si parlava della considerevole richiesta che arrivava anche dall'estero per quel vino bianco, profumato e spumeggiante, noto in commercio sotto i nomi di Moscato d'Asti o Moscato di Canelli. Con l'affermazione di questo tipo di vinificazione, il Piemonte si caratterizzava in modo assolutamente diverso rispetto alle altre regioni di diffusione (peraltro molto ridotta) del Moscato. All'infuori della zona piemontese la maggior parte dei Moscati prodotti andavano infatti ascritti alla classe dei vini di lusso "liquorosi". Solo in Piemonte, nei territori di Asti, Alessandria, Cuneo si impiegava il Moscato per ottenere un vino spumante. Nello stesso periodo si collocano le prime esperienze di produzioni di spumanti secchi a base moscato (Asti Champagne, del primo Novecento) che tuttavia non assunsero una rilevanza commerciale in quanto le limitate conoscenze enologiche dell'epoca non erano in grado di attenuare la percezione amara generata dai terpeni di un vino Moscato portato a completa fermentazione. D'altra parte l'aggiunta di zuccheri per la rifermentazione in bottiglia, che attenuassero la sensazione amara, generavano pressione incompatibili con la resistenza delle bottiglie utilizzate. Peraltro la filiera regionale dell'Asti DOCG ha continuato a lavorare sulla tipologia "secco" sia nella versione spumante sia in quella "tappo raso". Negli anni '80 del secolo scorso iniziarono a essere pubblicati lavori sperimentali di Istituti di ricerca piemontesi sulle caratteristiche chimiche ed aromatiche di vini secchi prodotti con Moscato bianco e sull'evoluzione dei composti terpenici nelle uve Moscato al fine di ottimizzare la tecnologia produttiva. Si sviluppò in quegli anni il concetto di enologia varietale, ossia di un sempre più raffinato approccio tecnologico che puntasse ad esaltare le caratteristiche dell'uva nella qualità finale del vino. Nello specifico del Moscato, l'evoluzione tecnica ha consentito di svolgere una fermentazione più prolungata limitando le note amare che avevano compromesso le iniziative commerciali del primo '900. Lo sviluppo delle conoscenze si è quindi trasferita nelle aziende, che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con

basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

2.9. 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 dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti Spumante” le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione

2.10. Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807>