



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “ASTI”**

**ART. 1  
(RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE)**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “ASTI” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, in particolare:
  - a) la denominazione “Asti” senza altra indicazione o accompagnata dalla specificazione spumante (“Asti” o “Asti spumante”) è riservata alla tipologia di vino spumante.
  - b) la denominazione “Asti” obbligatoriamente preceduta dalla specificazione Moscato (“Moscato d’Asti”) è riservata al vino bianco non spumante.

**ART. 2  
(VITIGNI AMMESSI)**

I vini designati con le Denominazioni di cui ai punti precedenti devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato Bianco.

**ART. 3  
(ZONA RACCOLTA UVE)**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone.

in provincia di Asti:

l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.



**ART. 4**  
**(COLTIVAZIONI E RESE)**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 10 della legge n. 164/1992, unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari soleggiati, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondo valle o pianeggianti, leggeri od umidi.
3. I sesti di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura.
5. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a quintali 100, pari ad un massimo di 75 ettolitri di vino per ettaro.
6. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché quella globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
7. I vigneti di nuova iscrizione all'albo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a quattro mila.
8. La Regione Piemonte, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 fissando un limite inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, ai sensi della legge n° 164/1992, dandone comunque comunicazione immediata al Ministero per il Coordinamento delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al Comitato Nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini ed alle Camere di Commercio competenti per territorio.
9. Le uve devono assicurare, anche attraverso una preventiva cernita, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9% per vino "Asti spumante" e del 10% per il "Moscato d'Asti".
10. Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino "Moscato d'Asti" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,5%.



11. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3, delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.
12. La Regione Piemonte inoltre, di anno in anno, su richiesta del consorzio volontario di tutela o del consiglio interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge n. 164/1992, può stabilire, prima della vendemmia, il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico minimi delle uve.

#### **ART . 5**

#### **(VINIFICAZIONE E ALTRE NORME SULLA PRODUZIONE ED IMBOTTIGLIAMENTO)**

1. Le operazioni di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'ambito della circoscrizione territoriale delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, refrigerazioni, anche conseguenti a fermentazioni atte ad ottenere il giusto rapporto fra alcole effettivo e zuccheri residui, sino al momento della presa di spuma per il vino "Asti spumante" e fino al momento dell'imbottigliamento per il "Moscato d'Asti".
3. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 75%.
4. Eventuali eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
5. L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve moscato bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato.
6. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asti Spumante" da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.
7. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, compreso il periodo di affinamento, non può avere una durata inferiore a mesi uno.



8. Le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini d.o.c.g. “Moscato d’Asti” e “Asti spumante” devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.
9. E' in facoltà del Ministro per il coordinamento delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, “Asti Spumante” e “Moscato d’Asti”.
10. E' vietata per i vini a D.O.C.G. di cui all'art. 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.
11. E' consentito che il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d'Asti”, rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato entro il 30 giugno successivo alla vendemmia alla elaborazione della denominazione di origine controllata e garantita “Asti spumante”, qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. E' vietata l'operazione inversa.
12. La Regione Piemonte, sentite le organizzazioni di categoria interessate, 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 e garantita di cui all'art. 1.

#### **ART. 6** **(CARATTERISTICHE VINI AL CONSUMO)**

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d'Asti” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - limpidezza: brillante;
  - colore: paglierino più o meno intenso;
  - odore: caratteristico, fragrante;
  - sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5%;
  - acidità totale minima: 5 per mille;
  - estratto secco netto minimo: 15 per mille;
  - pressione e CO<sub>2</sub> fino a 1,7 Bar.



2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti Spumante” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
  - limpidezza: brillante;
  - colore: da paglierino a dorato assai tenue;
  - odore: caratteristico, spiccato, delicato;
  - sapore: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui svolto compresi nei limiti dal 7% al 9,5%;
  - acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

E' in facoltà del Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio volontario di Tutela o del Consiglio Interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge N° 164/92 e qualora ciò sia richiesto da esigenze mercantili di Paesi esteri, consentire lievi varianti ai parametri di cui ai commi precedenti.

#### **ART. 7 (ETICHETTATURA)**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti spumante” e “Moscato d’Asti” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.
2. Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Asti spumante” o “Asti” è altresì vietato l’uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all’art. 3.
3. Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d’Asti” è invece consentito l’uso delle indicazioni geografiche di cui al comma precedente purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.
4. E’ inoltre consentito, nella designazione dei vini d.o.c.g. “Asti” o “Asti spumante” e “Moscato d’Asti” l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
5. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “tenuta”, “fattoria”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.
6. E’ consentita l’indicazione dell’annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.



**ART. 8**  
**(ESAMI E BOTTIGLIE)**

1. In ottemperanza all'art. 13 della legge n°164/92 i vini di cui all'art. 1 per l'utilizzazione della rispettiva Denominazione di Origine Controllata e Garantita devono superare l'esame chimico – fisico ed organolettico da effettuarsi su richiesta degli interessati, presso le Camere di Commercio competenti per territorio.
2. Per l'esame chimico – fisico ed organolettico le Camere di Commercio possono avvalersi delle strutture di altre istituzioni, enti e consorzi volontari di tutela che dispongono delle necessarie attrezzature, all'uopo autorizzati.
3. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Moscato d'Asti” e “Asti spumante” devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 23 della legge n° 164/1992, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la inattivazione del contrassegno stesso.
4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d'Asti”, deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo in sughero marchiato indelebilmente “Moscato d'Asti”. E' vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.
5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti Spumante”, confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5.
6. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per il Coordinamento delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.
7. Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato indelebilmente “Asti Spumante” o “Asti” nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl. 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

**ART. 9**  
**(PENALITA')**

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti spumante” o “Asti” e “Moscato d'Asti” mosti, mosti – vini e vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione ivi compresi i relativi requisiti di natura contabile e amministrativa comprovanti l'origine, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n° 164/1992.