Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «ASTI»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC	DM 09.07.1967	GU 199 - 09.08.1967
Approvato DOCG	DM 29.11.1993	GU 287 - 07.12.1993
Modificato con	DM 14.08.1995	GU 228 - 29.09.1995
Modificato con	DM 05.05.2008	GU 123 - 27.05.2008
Modificato con	DM 21.11.2011	GU 281 - 02.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP		
Modificato con	DM 16.05.2012	GU n. 119 - 23.05.2012
Modificato con	DM 12.07.2013	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Rettificato con	DM 22.07.2013	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 19.02.2014	GU n. 51 - 3.03.2014
Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP		
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.09.2014	GU n.216 - 17.09.2014
Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP		
Modificato con	DM 17.02.2015	GU n.47 - 26.02.2015
Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP		
Modificato con Provvedimento Ministeriale		Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
12.07.2017 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)		G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019		Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Modificato con (modifiche ordinarie)	DM 09.10.2020	G.U. n.262 - 22.10.2020 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E C/2021/61 del 22.02.2021
Modificato con (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. n. 33/2019)	DM 22.12.2021	G.U. n.4 - 07.01.2022 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E n. C /183 del 05.05.2022
Modificato con (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. n. 33/2019)	DM 26.08.2024	G.U. 207 - 04.09.2024 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E C /2024/7280 del 06.12.2024
Modificato con	DM 13.03.2026	G.U. n. 68 – 23.03.2026
modifica ordinaria ai sensi art. 24 del Reg. UE n. 2024/1143		Comunicazione a C.E. pubblicata nella G.U.U.E. *serie* C del 31 luglio 2026 (C/2026/4239)

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale);
«Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumantemetodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé;
«Moscato d'Asti»;
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva.

2. Le sottozone «Santa Vittoria d'Alba» e «Strevi» sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumantemetodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti», «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Moscato bianco e per il restante 3% provenienti da vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

2. I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé e «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé devono essere ottenuti, in ambito aziendale, dalla seguente composizione ampelografica: uve del vitigno Moscato bianco da un minimo del 70% fino ad un massimo del 90%; uve da vitigno Brachetto da un minimo del 10% fino ad un massimo del 30%.

3. Il prodotto destinato alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 11, per ottenere i vini

«Asti» spumante rosé, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Brachetto e da vigneti costituiti dal vitigno Moscato, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idonei a essere iscritti alla denominazione. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» di cui all'art. 1 è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:
Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, 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:
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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo-argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) 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. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.

5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. 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:

Tipologia	Resa uva t/ha

«Asti» o «Asti» spumante	10
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10
«Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé / «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé: - Moscato - Brachetto	 10 8
«Moscato d'Asti»	10
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva	6

7. Le uve destinate alla produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.

8. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti».

9. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente pari al:

tipologia	itolo alcolometrico volumico natur inimo (% vol.)
«Asti» o «Asti» spumante	9,00
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale)	10,00
«Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé	9,00
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé	10,00
«Moscato d'Asti»	10,00
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva	12,00

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino «Moscato d'Asti», con l'esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.

10. 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a D.O.C.G. in tutte le tipologie all'art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).

2. È in facoltà del Ministero competente, di consentire che le suddette operazioni 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, «Moscato d'Asti» e «Asti» spumante o «Asti».

Conformemente alla normativa dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

3. 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, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.

4. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

Tipologia	Resa uva/vino
«Asti» o «Asti» spumante	75%
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale)	75%
«Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé / «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé:	75%

- Moscato - Brachetto	75%
«Moscato d'Asti» e	75%
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva	50%

Per le tipologie «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti», qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite dell'80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita. Per la tipologia «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva, qualora la resa superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 55% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.
Per le tipologie «Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avràdiritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa massima, entro il limite del 20%, in seguito al provvedimento della Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela, sono bloccati come riserva vendemmiale in tutto o in parte sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo capoverso.
La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato e sentite le organizzazioni professionali di categoria della regione, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti ottenuti dalle uve eccedenti la resa massima, entro il limite del 20%, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa massima, entro il limite del 20%, oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

6. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante e «Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé
da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

7. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosatoo rosé, da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da vini o mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.

8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto «Asti» o «Asti» spumante e «Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato

o rosé, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.

10. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione d'Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante anche nella tipologia rosato e «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologia rosato o rosé, deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

11. Per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» Spumante rosato o rosé o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, è consentito nella preparazione della partita, cuvée, l'assemblaggio di mosti e/o vini ottenuti dalla vinificazione di uve Moscato bianco e di uve Brachetto, per un minimo del 10% ed un massimo del 30% di uve Brachetto e per un minimo di 70% ed un massimo del 90% di uve Moscato bianco, provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3.

12. 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 o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

13. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva.

14. Il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.

15. È consentito che il mosto atto a DOCG "«Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva, rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, alla elaborazione della DOCG «Asti» o «Asti» Spumante, «Asti» o «Asti» Spumante metodo classico. Qualora le caratteristiche del mosto destinato ad «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante" metodo classico corrispondano, per titolo alcolometrico volumico minimo naturale, alle caratteristiche del mosto destinato a «Moscato d'Asti», è consentita l'operazione inversa.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da giallo paglierino a dorato tenue;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante Metodo Classico (metodo tradizionale), all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
odore: caratteristico, spiccato, delicato;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante rosato o rosé all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle
seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: rosa tenue, brillante;
odore: caratteristico, delicato tipico delle uve di provenienza;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante Metodo Classico (metodo tradizionale) rosato o rosé, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da rosa più o meno intenso, al granato chiaro
odore: caratteristico, spiccato, delicato;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Moscato d'Asti» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 per g/l;
all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

6. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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% di cui svolto almeno 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 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. Per le tipologie «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico, «Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva è consentito l'uso del termine «vigna» accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell'art. 31 della Legge n. 238/2016.

3. È inoltre consentito, nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, 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.

4. 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 comunitarie e nazionali in materia.

5. La denominazione di origine controllata e garantita «Asti», per tutte le tipologie «Asti» o «Asti» spumante, anche nella tipologia rosato o rosé «Asti» o «Asti» spumante metodo classico anche nella tipologia rosato o rosé, «Moscato d'Asti», «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva, è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti all'allegato A del presente disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente o nell'etichetta.
Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

6. Per le tipologie dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7. Per la tipologia «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologia rosato o rosé, è consentita l'indicazione della data di «"sboccatura", purché veritiera e documentabile.

8. Per la tipologia «Asti» o «Asti» spumante anche nella tipologiarosato o rosé, prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura «metodo Martinotti».

9. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante anche nella tipologiarosato o rosé, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologiarosato o rosé, 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 quelli utilizzati per la denominazione.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 48 - Legge n. 238/2016.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» spumante o «Asti» anche nella tipologiarosato o rosé e «Ast» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologia rosato o rosé, confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite.

3. È vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

4. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia. È vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta,
È inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
- tappo corona,
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

L'Area di produzione della DOCG «Asti» comprende 51 comuni nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, estendendosi quindi nella zona conosciuta come Langhe-Roero e Monferrato.
La formazione dei terreni risale ad oltre 12 milioni di anni fa, quando il mare, ritirandosi, lasciò spazio a ciò che oggi è conosciuto come la Pianura Padana. Con i processi erosivi che si sono succeduti nei secoli, il territorio di produzione è andato modellandosi dando vita all'attuale conformazione del paesaggio. Questo si presenta con prevalenza di alta collina nella zona sud-ovest, che degrada verso nord e verso est.
Le terre più antiche sono localizzate nella zona centro/ovest, con formazione geologica prevalente di Cassinasco (province Cuneo e parte Asti). Il periodo di formazione risale al Serravalliano, periodo compreso tra i 13 e gli 11 milioni di anni fa. In questa zona prevale la roccia arenaria, con suoli minerali franco sabbiosi, spesso fratturati, con caratteristiche permeabilità e leggerezza, e presenza di calcare attivo medio.
Di più recente formazione la zona est, che comprende parte della zona di produzione in provincia di Asti e le zone dell'Alessandrino. Risale infatti tra i 10 e i 5 milioni di anni la formazione geologica qui prevalente, Marne di Sant'Agata con evidenti formazioni di vene di gesso. I suoli franco limosi si caratterizzano di conseguenza per compattezza e trattenuta idrica.

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

Per trarre il maggior beneficio qualitativo dalla mineralità dei suoli, la viticoltura della denominazione «Asti», per i vitigni consentiti Moscato bianco e Brachetto, si è insediata negli ambienti collinari con le esposizioni più adeguate alla corretta e sana maturazione delle uve. Nel complesso il sistema collinare che abbraccia la viticoltura delle uve moscato e brachetto si trova tra i 150 ed i 600 metri, con esposizione dei vigneti prevalentemente verso sud, nella zona ovest, e sud/est e sud/ovest nella zona est. Il 45% dei vigneti si trova tra i 200 ed i 300 metri di altitudine; il 30% tra i 300 ed i 400 metri; il 17% oltre i 400 metri.
Le condizioni climatiche hanno un ruolo fondamentale nella descrizione della produzione. Il clima continentale che ha caratterizzato negli anni la zona di produzione ha infatti portato a sfruttare i pendii più ripidi per avvantaggiarsi del miglior irraggiamento. Degli oltre 10.000 ettari iscritti alla denominazione, il 25% hanno pendenza oltre il 30% (17°), il 10% oltre il 40% (22°), il 4% oltre il 50% (27°), rendendo di fatto la coltivazione di buona parte di questo territorio di produzione, una viticoltura eroica.

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

All'interno della zona di produzione della DOCG «Asti» si ritrovano pertanto matrici geologiche con diversa composizione, quali terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa, che influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve aromatiche prodotte e dei vini derivati. Sulla base di queste matrici, in combinazione con i fattori climatici che caratterizzano queste aree e con la disposizione dei vigneti, si possono individuare ambiti territoriali in cui l'uva conferisce al vino caratteristiche tipiche. A partire dalla zona ovest, nell'area che comprende i comuni di Santo Stefano Belbo, Mango, Castiglione Tinella tra gli altri, il vino risulta molto intenso nei suoi sentori aromatici, ampi, di corpo medio e molto fine.
Spostandoci nella zona che da Canelli si sviluppa verso est, inclusiva anche dei comuni di Calosso, San Marzano Oliveto ed altri, i vini prodotti mostrano un corpo più pieno e di grande equilibrio.
Proseguendo verso est, i vini prodotti nella zona compresa tra i comuni di Rocchetta Palafea, Nizza Monferrato, Maranzana fino ad Acqui Terme, si mostrano vigorosi, ricchi, di corpo, grassi.
Infine, nella zona più ad est della denominazione, nella zona che Cassine abbraccia Strevi fino ad Acqui Terme, i vini presentano aromaticità finissima ed intensa.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

SOTTOZONA «SANTA VITTORIA D'ALBA»

Articolo 1 - Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini:
«Asti» o «Asti» spumante;
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale);
«Moscato d'Asti»
«Moscato d'Asti» vendemmia tardiva
seguiti dalla specificazione della sottozona «Santa Vittoria d'Alba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2 - Base ampelografica

I vini designati «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti», «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva seguiti dalla specificazione aggiuntiva della sottozona «Santa Vittoria d'Alba» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Moscato bianco e per il restante 3% provenienti da vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Articolo 3 - Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti», «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Santa Vittoria d'Alba» devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Santa Vittoria d'Alba in provincia di Cuneo.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.
In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1 Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 8 della Legge 238/2016 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.

1.2 Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Vitivinicolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. Forma di allevamento è quella tradizionale a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti allo Schedario viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro.

7. Per il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a tonnellate 5,0 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino, con un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.

8. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

9. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore all'10,50%.

10. Le uve destinate alla produzione del vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13,00%.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» ed al 45% per il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba». Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

2. Le uve destinate alla produzione del vino qualificato «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.

3. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.
Conformemente alla normativa dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.

5. Il vino «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, calcolati dal 1° Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

6. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore : paglierino con riflessi dorati;
profumo : elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale;
sapore : franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscato, talora vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% al 6,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

2. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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;
acidità totale minima: 4,5g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da giallo paglierino a dorato tenue;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
odore: caratteristico, spiccato, delicato;
sapore: caratteristico, da pas dosé a dolce, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,0% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. Alle Denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «riserva» e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. È consentito inoltre l'uso del termine «vigna» accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. n.31 Legge n. 238/2016.

5. Sulle bottiglie contenenti i vini «Moscato d'Asti» con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» e «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva con la specificazione «Santa Vittoria d'Alba» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 - Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 del disciplinare dei vini a DOCG «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» o «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva.
Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.

\

SOTTOZONA «STREVI»

Articolo 1 - Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini:
«Asti» o «Asti» spumante;
«Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale);
«Moscato d'Asti», seguita dalla specificazione della sottozona «Strevi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Base ampelografica

I vini designati «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» seguiti dalla specificazione aggiuntiva della sottozona «Strevi» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Moscato bianco e per il restante 3% provenienti da vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Articolo 3 – Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» devono essere prodotte nella zona sottoindicata nella Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grognardo e Visone.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura e la vinificazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.
In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

1.1. Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione allo Schedari Viticolo di cui all' art. 8 della Legge 238/2016 con giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.
1.2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.

2. I vigneti di nuova iscrizione allo Schedario Viticolo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.

3. La forma di allevamento ammessa è quella tradizionale a controspalliera con vegetazione assurgente.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. I nuovi impianti e reimpianti possono essere iscritti allo Schedario Viticolo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante

metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» non deve essere superiore a 9,5 tonnellate, pari ad un massimo di 71,25 ettolitri di vino per ettaro.

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero non potrà essere commercializzato come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

8. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 10,5 % vol.

9. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 75% per «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) e «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi».
Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

10. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo e nella frazione di Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.
Conformemente alla normativa dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

11. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.

12. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

Articolo 5 - Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di Origine Controllata e garantita «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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.;
acidità totale: minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20 centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti» spumante con la specificazione «Strevi» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da giallo paglierino a dorato tenue;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

3. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) con la specificazione «Strevi» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;
colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
odore: caratteristico, spiccato, delicato;
sapore: caratteristico, da pas dosè a dolce, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 6 - Designazione e presentazione

1. Alle Denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «riserva» e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

4. È consentito inoltre l'uso del termine «vigna» accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell'art. 31 Legge n. 238/2016.

5. Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» con la specificazione «Strevi» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 7 - Confezionamento

1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 del presente allegato devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'articolo 8 del disciplinare dei vini DOCG «Asti» o «Asti» spumante, «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale), «Moscato d'Asti».

PANTONE



CMYK



PANTONE 8004 C ›	C: 39 - M: 41 - G: 51 - N: 27
PANTONE 9060 C ›	C: 0 - M: 0 - G: 12 - N: 0
PANTONE 2767 C ›	C: 100 - M: 90 - G: 10 - N: 77
PANTONE 186 C ›	C: 2 - M: 10 - G: 85 - N: 6

FONT: Berthold Walbaum Book Regular