*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

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

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CISTERNA D'ASTI"

| **Decisione di approvazione o modifica** | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|
| Approvato con | DM 17.07.2002 | GU 196 del 22.08.2002 |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con (concernente correzione dei disciplinari) | D.M. 12.07.2013 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | D.M. 07.03.2014 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |

## Articolo 1
## Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata "Cisterna d'Asti" e' riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
   "Cisterna d'Asti";
   "Cisterna d'Asti" superiore.

## Articolo 2
## Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" senza altra specificazione e' riservata ai vini rossi, ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
   Croatina dall'80% al 100%; possono concorrere alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte nella misura massima del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3**
**Zona di produzione delle uve**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini designati con la denominazione di origine "Cisterna d'Asti" devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio amministrativo dei comuni di: Antignano, Cantarana, Cisterna d'Asti, Ferrere, San Damiano d'Asti e San Martino Alfieri in provincia di Asti e di Canale, Castellinaldo, Govone, Monta', Monteu Roero', Santo Stefano Roero e Vezza 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 a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: terreni argillosi-calcarei-sabbiosi;
giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non superiore a 400 m sul livello del mare;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente;
sistema di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte migliorare la qualita' delle uve);
pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura.
E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolometrico vol. min. naturale |
|---|---|---|
| "Cisterna d'Asti" | 9 | 10.50% vol. |
| "Cisterna d'Asti" superiore | 9 | 11.00% vol. |

La quantita' massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", con la denominazione aggiuntiva "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , deve essere di 8 t/ha.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione, di origine controllata "Cisterna d'Asti" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte puo' fissare una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare, eventualmente anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

**Articolo 5**
**Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle provincie di Asti e Cuneo.
2. La resa massima dell'uva in vino finito, per tutte le tipologie, non dovra' essere superiore al 70%.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
3. Il vino a denominazione di origine controlla "Cisterna d'Asti" (anche con riferimento alla menzione "vigna") puo' essere immesso al consumo a partire dal 15 novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 10 mesi, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di raccolta delle uve.
E' consentito l'affinamento in recipienti di legno.
E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non piu' del 5% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

**Articolo 6**
**Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cisterna d'Asti":
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fruttato e caratteristico;
sapore: vinoso, delicato ed armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Cisterna d'Asti" superiore:
colore: da rosso rubino intenso a rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, delicato e caratteristico;
sapore: secco, delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore o percezione di legno.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## Articolo 7
## Designazione e presentazione

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

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purche' non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Cisterna d’Asti” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che il vigneto da cui provengono le uve abbia un’età di impianto superiore a 7 anni, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;

la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## Articolo 8
## Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" per la commercializzazione, devono essere di forma e colore tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 0,18 litri e con l'esclusione del contenitore da 2,0 litri.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" superiore o con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale, per la commercializzazione devono essere di capacita' superiore od eguale a 0,187 litri ed inferiore o uguale a 0,750 litri, fermo restando l'esclusione del contenitore da 2,0 litri.

## Articolo 9
## Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il legame tra Cisterna d'Asti e la Croatina è antico. Conosciuta nel nostro territorio come Bonarda di Cisterna d'Asti è qui presente da tempi immemorabili; in alcuni vigneti sono ancora visibili ceppi di Croatina a piede franco( cioè non innestati) di quasi cent'anni.

Dal punto di vista storico è documentata la coltivazione della Croatina ( citata sempre con il nome di Bonarda) da ben 200 anni. Come non ricordare G.Casalis che nei primi anni del 1800 raccontava come erano ben reputati il Bonarda, il Barbera, il Nebbiolo qui prodotti. O Bartolomeo Olivetti che nel 1833 "menava" il vino Bonarda a Vila Stalone (Villastellone).

L’uva Croatina coltivata da sempre e legata fortemente alla tradizione del territorio dei comuni di Antignano, Cantarana, Cisterna d'Asti, Ferrere, San Damiano d'Asti e San Martino Alfieri in provincia di Asti e di Canale, Castellinaldo, Govone, Monta', Monteu Roero', Santo Stefano Roero e Vezza d'Alba in provincia di Cuneo.

I vigneti sono impiantati solo nelle zone collinari in altitudini non superiori ai 400m.sul livello mare con una densità di impianto non inferiore ai 3.500 ceppi ettaro. I vigneti sono impiantati con forme tradizionali di allevamento, controspalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a gouyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Per la produzione del Cisterna d'Asti si utilizzano uve Croatina, vinificate in purezza, od in un uvaggio che ne prevede la presenza in misura pari ad almeno l'80% con l'eventuale aggiunta di uve da altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, presenti in ambito aziendale nella misura massima del 20%.Il territorio caratterizzato da terreni di origine alluvionale conferisce alla croatina delle caratteristiche di amaro e fruttato particolarmente spiccate che la rendono unica rispetto alle altre zone dove si coltiva la Croatina.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La particolarità del vitigno ha segnato da sempre la produzione enologica di queste zone che pur essendo molto vicine al Roero hanno sempre prodotto il loro vino caratteristico e adatto a tutte le occasioni.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

**VALORITALIA S.r.l.**
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it
Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - Isola d'Asti (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.