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 "DOLCETTO D'ACQUI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 01.09.1972	GU 308 - 27.11.1972
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 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

La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Acqui" è riservata ai seguenti vini rossi che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:
"Dolcetto d'Acqui"
"Dolcetto d'Acqui" superiore.

Articolo 2
Base ampelografia

I vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Acqui " devevono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Dolcetto al 100%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente l'intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Ricaldone, Cassine, Strevi, Rivalta Bormida, Castelnuovo Bormida, Sezzadio, Terzo, Bistagno, Ponti, Castelletto d'Erro, Denice, Montechiaro, Spigno Monferrato, Cartosio, Ponzone, Morbello, Grognardo, Cavatore, Melasso, Visone, Orsara Bormida.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del " Dolcetto d' Acqui " devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura argillosa tufacea-calcarea.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare le 8 t per ettaro.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione, di origine controllata "Dolcetto d'Acqui" 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.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare per il vino "Dolcetto d'Acqui" un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol. e per il vino "Dolcetto d'Acqui" che voglia utilizzare la menzione superiore un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,00% vol. .

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di invecchiamento, devono essere effettuate nell'intero territorio delle province di: Asti, Alessandria, Cuneo, Torino, Genova e Savona.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 %.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Dolcetto d'Acqui" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Dolcetto d'Acqui"
colore: rosso rubino intenso con tendenza al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: vinoso, attenuato, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, gradevolmente mandorlato o amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Dolcetto d’Acqui” superiore
colore: rosso rubino intenso con tendenza al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: vinoso, attenuato, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, gradevolmente mandorlato o amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino "Dolcetto d'Acqui" può portare in etichetta la menzione "superiore" a condizione che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno un anno, a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.
Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
E' tuttavia consentito 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.

Articolo 8
Confezionamento

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Dolcetto d'Acqui", per l'immissione al consumo, devono essere di forma bordolese, borgognona e similari, oppure rispondenti ad antico uso e tradizione. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Dolcetto d'Acqui" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*
Il "Dolcetto d'Acqui" viene prodotto utilizzando l'omonimo vitigno Dolcetto. Il grappolo solitario, oblungo, con acini neri, minuti, tondi, contengono una polpa di colore rosso acceso, densa, sugosa, che fermentando dà un vino nero, sciolto, leggero. I vigneti sono coltivati da sapienti vignaioli secondo l'usanza del territorio col sistema Guyot classico. La vinificazione di cantina rispetta la tradizione al fine di valorizzare ed esaltare le caratteristiche del Dolcetto: la freschezza e la bevibilità. Il carattere giovane e gradevole di questo tipicissimo vino Piemontese si esprime sempre in un sapore asciutto ed armonico.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*
Le caratteristiche del "Dolcetto d'Acqui" docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l'Alto Monferrato. Le colline che tagliano il territorio di Acqui sono in generale composte di un tufo bianco, o per meglio dire, di una marna argillosa compatta, o a volte sabbiosa, questi terreni influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle caratteristiche organolettiche delle uve prodotte e del vino derivante.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*
La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di "selezionare" nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Dolcetto.

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.