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 DOC "DOLCETTO D'ASTI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato DOC con	DPR 10.06.1974	G.U. 269 - 15.10.1974
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Asti e' riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2
Base Ampelografica

Il vino "Dolcetto d'Asti" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Dolcetto.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte in quelle zone dell'astigiano più idonee a produzioni con le caratteristiche ed il pregio previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona comprende:
a) l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Cassinasco, Castelboglione, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Cessole, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Mombaldone, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, S. Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime;
b) la porzione di territorio situata sulla destra orografica del torrente Belbo dei comuni di Calamandrana, Canelli, Nizza Monferrato.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del "Dolcetto d'Asti " 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 considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura prevalentemente argilloso-calcarea o calcareo-argillosa. Sono esclusi i terreni di fondovalle.
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 del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 8 tonnellate.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 % il limite medesimo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Dolcetto d'Asti" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,00 % vol e al vino "Dolcetto d'Asti"che intenda utilizzare la menzione superiore di 12,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio delle province di: Asti, Genova, Savona, Imperia, Alessandria, Cuneo e Torino.
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 peculiari caratteristiche.
Il vino a denominazione di origine controllata Dolcetto d'Asti se sottoposto ad un invecchiamento di almeno un anno - a partire dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve - può utilizzare la menzione "superiore".
La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Dolcetto d'Asti"
colore: rosso rubino vivo;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto vellutato, armonico, di moderata acidità;
titolo alcolometrico volumico minimo : 11,50 %;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

"Dolcetto d'Asti"superiore
colore: rosso rubino vivo;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto vellutato, armonico, di moderata acidità;
titolo alcolometrico volumico minimo : 12,50 %;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 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 minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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: "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.
Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Asti" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Dolcetto d'Asti" per l'immissione al consumo devono essere di forma bordolese, borgognona e similari oppure corrispondenti ad antico uso e tradizione.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Il sistema collinare che da Nizza Monferrato, a partire dalla destra orografica del torrente Belbo, si innalza verso sud fino ad un altezza di circa 400 metri, dove una linea di crinale separa le province di Asti e Alessandria, è l'area di coltivazione del Dolcetto.
La prima testimonianza della coltivazione del Dolcetto nell'astigiano è del primo decennio del cinquecento ad opera di Giovan Giorgio Allione d'Asti, commediografo e poeta che cita in una delle sue commedie il 'Dosset de Mongardin', paese alle porte di Asti. Il Dolcetto, infatti è uno dei più antichi vitigni autoctoni del Piemonte. Il sistema di allevamento è la controspalliera che permette ai filari di intercettare al meglio la luce del sole, mentre il sistema di potatura tradizionale per queste zone dell'astigiano è il Guyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Vengono di norma scelti per il Dolcetto suoli poco fertili ed esposizioni intermedie, non eccessivamente assolate, per evitare stress idrico severo a cui il vitigno è sensibile. Sono considerati ottimali i suoli calcareo marnosi piuttosto sciolti, più frequenti nelle parti più elevate del comprensorio.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'ampia diffusione del Dolcetto nell'Alto Monferrato (e nella fascia preappenninica) è attestata già da insigni studiosi e ampelografi piemontesi dei secoli XVIII e XIX quali Nuvolone e Gallesio, che cita anche il sinonimo "uva d'Acqui". Nel 1613 tal Gugliemo Prato, "cittadino Astese, Speziale e Filosopho", scriveva un trattato ove parlava dei 'Dosseti' come 'rotondo e gentile vino di colore assai grande e saporito, poco o punto agrestino' lasciando intendere una certa diffusione nella zona della Langa Astigiana, comuni aggregati alla Provincia di Asti nel 1935.

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.