*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 DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "FREISA D'ASTI"

| Decisione di approvazione o modifica | Pubblicazione |
|---|---|
| Approvazione con DPR 01.09.1972 | G.U. 311 - 30.11.1972 |
| Modificato con D.M .28.02.1995 | G..U 62 - 15.03.1995 |
| Modificato con D.M. 30.11.2011 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari) | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con D.M. 07.03.2014 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con D.M. 03.11.2021 (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. n. 33/2019) | G.U. n.269 - 11.11.2021<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP<br>G.U.U.E n. C/172 del 26.04.2022 |

## Articolo 1
## Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie o menzioni:

- "Freisa d'Asti";
- "Freisa d'Asti" superiore;
- "Freisa d'Asti" spumante;
- "Freisa d'Asti" frizzante.

## Articolo 2
## Base Ampelografica

La denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: vitigno Freisa per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

## Articolo 3

## Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare della provincia di Asti, esclusi i territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.

## 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 quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- giacitura: esclusivamente collinare;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente, sistemi di potatura: i guyot tradizionali e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;
- è vietata ogni pratica di forzatura;

È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere rispettivamente i seguenti:

| vini | Resa uva tonnellate per ettaro | Titolo alcolometrico Volumico naturale minimo |
|---|---|---|
| "Freisa d'Asti" | 8 | 11 % vol. |
| "Freisa d'Asti" frizzante. | 8 | 11 % vol. |
| "Freisa d'Asti" superiore | 8 | 12 % vol. |
| "Freisa d'Asti" spumante | 8 | 10,5 % vol. |

Nelle annate particolarmente abbondanti, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

## Articolo 5
## Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono venire effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora tale resa superi il valore della percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

3.Il vino "Freisa d'Asti" nella tipologia Superiore, deve essere invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia e per un periodo non inferiore a 6 mesi in recipienti di legno.

4.La produzione dei vini spumanti e frizzanti di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia.

## Articolo 6
## Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*"Freisa d'Asti"*
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, armonico, talvolta vivace, leggermente tannico; per il prodotto qualificato con la menzione "Vigna", sapore: secco, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con menzione "vigna" 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

*"Freisa d'Asti" superiore*
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: secco, armonico; leggermente tannico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con menzione "vigna" 12,5% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

*"Freisa d'Asti" spumante*
spuma: fine, persistente;
colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, o rosato;
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;
sapore: da extra brut a dolce, fresco, fruttato con sottofondo assai gradevole di lampone.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con menzione "vigna" 12% vol.;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l

*"Freisa d'Asti" frizzante*

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone; per il prodotto qualificato con la menzione "Vigna" sapore: secco, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con menzione "vigna" 12% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

**Articolo 7**
**Designazione e presentazione**.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "riserva", e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore.
3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve con l'esclusione delle tipologie Spumante non millesimato e Frizzante.

4. La menzione Vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

5. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia "Piemonte", ai sensi dell'art. 29 comma 6 della Legge 238/2016.

**Articolo 8**
**Confezionamento**

1. Il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla vigente normativa, fino a 60 litri, con esclusione dei contenitori della capacità da 200 cl.

2. Inoltre per gli stessi vini, ad esclusione delle tipologie qualificate con la menzione "vigna" e con la menzione "superiore", è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, ad esclusione dei contenitori in PET, delle capacità nominali previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale, fino a 60 litri.

3. Per le tipologie della DOC Freisa d'Asti previste all'art. 1 sono ammessi tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e dei tappi in plastica per la tipologia spumante.

**Articolo 9**
**Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazioni sulla zona geografica.
Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nordoccidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino.
Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.
La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni.
La vinificazione delle uve provenienti dai vigneti la cui composizione varietale dominante è basato sul vitigno freisa, è tradizionale nelle versioni vivace, frizzante, spumante, secca oppure amabile che quella ferma.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l
Via Venti Settembre, 98/G
00185 Roma (RM).
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 12 dicembre 2016, n. 238, 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 in G.U. n. 253 del 30-10-2018).