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 "FREISA DI CHIERI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 20.09.1973	GU 27 - 29.01.1974
Modificato con	DM 27.07.2010	GU 189 - 14.08.2010
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

1. La Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

"Freisa di Chieri" Secco
"Freisa di Chieri" Superiore
"Freisa di Chieri" Dolce
"Freisa di Chieri" Frizzante
"Freisa di Chieri" Spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Freisa di Chieri" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti , in ambito aziendale, dal vitigno Freisa:
dall'90 al 100%;
altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte:
da 0 a 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare dei seguenti comuni in Provincia di Torino:
Chieri, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Pavarolo, Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Mombello Torinese, Andezeno, Arignano, Moriondo Torinese, Marentino e Riva presso Chieri, Comune di Torino limitatamente alla Regione San Luca, Regione Eremo, Regione Santa Margherita, Parco di Villa Genero, Regione Villa della Regina**.**

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 e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: terreni medio impasto calcareo-argillosi ;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 2.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- è vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art.1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	produzione uva t/ha	Tit. Alcolom. vol.min.natur. %Vol
"Freisa di Chieri" Secco	8,00	10,50
"Freisa di Chieri" Superiore	8,00	11,50
"Freisa di Chieri" Dolce	8,00	10,50
"Freisa di Chieri" Frizzante	8,00	10,50
"Freisa di Chieri" Spumante	8,00	10,50

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri", "Freisa di Chieri" Superiore, con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di tonnellate 7,00 per ettaro di coltura specializzata.
Per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", occorre che il vigneto in questione abbia un'età di impianto di almeno 7 anni.

In particolare per poter utilizzare la menzione “vigna” il vigneto di età inferiore ai 7 anni dovrà avere una resa ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

vini	anno	resa uva t/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale% Vol
Freisa di Chieri	terzo	4,20	12,00
	quarto	4,90	12,00
	quinto	5,60	12,00
	sesto	6,30	12,00
	settimo	7,00	12,00
Freisa di Chieri Superiore	terzo	4,20	12,50
	quarto	4,90	12,50
	quinto	5,60	12,50
	sesto	6,30	12,50
	settimo	7,00	12,50

Nelle annate con produzione abbondante i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all’art 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata con produzione scarsa, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell’ambito della zona di produzione di cui all’art.3.

5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella massima di cui al comma 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare tale data e la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell’ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate all’intero della zona delimitata dall’art. 3.
Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio delle Province di Torino,Asti e Cuneo.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità ,garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.
A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni

individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore per tutti i vini al 70% ,con una produzione massima di vino di 5600 litri per ettaro:
La resa massima dell'uva in vino finito per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri"e "Freisa di Chieri" Superiore, con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale non dovrà essere superiore al 70%, rispettivamente per ciascun anno di produzione corrispondente a:
2940 litri di vino al 3° anno
3430 litri di vino al 4° anno
3920 litri di vino al 5° anno
4410 litri di vino al 6° anno
4900 litri di vino dal 7°anno di produzione del vigneto.
Qualora tale resa superi le percentuali sopra indicate, 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 tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e invecchiamento sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.
Per la presa di spuma della tipologia frizzante la stessa va ottenuta mediante rifermentazione degli zuccheri naturali residuati nel vino amabile o dolce, conservato secondo le pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione;

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento :
"Freisa di Chieri"superiore –minimo 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
E' ammesso l'invecchiamento in legno di minimo 6 mesi.
E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10%del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata:
"Freisa di Chieri"superiore –dal 1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

6. Nell'ambito della stessa tipologia, specificazione aggiuntiva o menzione è consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di "Freisa di Chieri" più giovane a "Freisa di Chieri" più vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.

7. I vini di cui all'art.1 possono essere classificati con la denominazione di origine controllata "Collina Torinese"rosso purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini Freisa di Chieri all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Freisa di Chieri Secco
Colore: rosso rubino con tendenza al granato;

odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;
sapore: asciutto, talvolta vivace leggermente acidulo, che con l'invecchiamento diventa più armonico e delicato;
eventuali sentori di legno qualora affinato in botte;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.,
per il Freisa di Chieri con indicazione di "vigna" 12,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Freisa di Chieri Superiore
Colore: rosso granato o cerasuolo con riflessi aranciati con l'invecchiamento;
odore: caratteristico delicato eventualmente con note di lampone e viola;
sapore: secco, delicatamente morbido ed con eventuali sentori di legno;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.,
per il Freisa di Chieri con indicazione di "vigna" 12,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Freisa di Chieri Dolce
Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro talvolta con lievi riflessi violacei;
odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;
sapore: dolce, fresco, talora vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui almeno 7,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Freisa di Chieri Frizzante
Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro;
spuma: fine ed evanescente;
odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;
sapore: armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l**;**

Freisa di Chieri Spumante
Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro;
spuma: fine, persistente;
odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;
sapore: brut, dry o dolce,armonico, elegante con sottofondo gradevole di lampone;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso tra 6,00%vol e 8,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché 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 (allegato 1).
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Freisa di Chieri

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Freisa di Chieri", con l'esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore ai 500cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
I terreni del comprensorio di coltivaziopne sono di medio impasto calcareo-argillosi, con giacitura esclusivamente collinare e un altitudine non inferiore 180 metri s.l.m. L'esposizione deve essere adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve sulla pianta.I vigneti, in ambito aziendale, devono essere composti dal vitigno Freisa minimo 90% e massimo 10% da altri vitigni a bacca nera, non aromatici con un numero di ceppi non inferiore a 2.500 per ettaro.
La forma di allevamento è quella della controspalliera con vegetazione assurgente e il sistema di potatura: il Guyot La presa di spuma della tipologia frizzante va ottenuta mediante la rifermentazione degli zuccheri naturali residuati nel vino amabile o dolce, conservato secondo le pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione.

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

Le fonti storiche collocano la nascita del vitigno Freisa nella zona del Chierese e della Collina Torinese, con successiva diffusione fino ai confini con il Basso Monferrato. Parla espressamente del vitigno il conte Nuvolone: "Freisa produce vino acerbo, secco e robusto,…" dice nella celebre "Istruzione" a tema viticolo-enologico. Si accenna già allora a due varietà di Freisa, una grossa ed una piccola, e alla coltura del vitigno in tutte le province piemontesi. Per quanto riguarda il vino, dice che sia "ricco di tartaro" e per questa ragione necessiti di numerosi travasi, adatto però all'invecchiamento e al taglio con i vini più deboli. La zona storicamente vocata alla coltivazione di questo vitigno è la Collina Torinese: una catena collinare a sud del Po che si estende da Moncalieri a Verrua Savoia, con un'altimetria variabile tra i 300 e gli oltre 550 metri s.l.m.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Il secondo conflitto mondiale ed il successivo periodo di boom economico furono la causa determinante per la riduzione della viticoltura in questa zona. La vicinanza con il capoluogo regionale promosse l'abbandono delle campagne, e la crescente domanda di cereali portò alla riconversione colturale dei versanti collinari.
L'avvento della fillossera, sebbene tardivo sulla Collina Torinese non risparmiò le viti di Freisa che dovettero quindi essere reimpiantate. L'operazione fece perdere sicuramente quel patrimonio di diversità clonale che nei secoli si era costituito nel Torinese, oltre che un consistente numero di vigneti. Solo dopo il 1973, anno dell'istituzione della D.O.C. Freisa di Chieri ci fu un sostanziale ritorno alla coltivazione del vitigno ed il passaggio da piccole aziende produttrici per autoconsumo ad aziende vitivinicole.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio di Torino
Via Carlo Alberto 16 - 10123 Torino
Tel. +39 011 57161
Fax +39 011 5716516
Mail: protocollo.generale@to.legalmail.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Torino è l'Autorità pubblica designata 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.