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 D'ORIGINE CONTROLLATA "GRIGNOLINO D'ASTI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 29.05.1973	GU 218 - 24.08.1973
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 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 "Grignolino d'Asti" e' riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Grignolino d'Asti" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Grignolino.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno Freisa nei vigneti fino ad un massimo del 10 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte in quelle zone dell'astigiano più idonee a garantire al vino le caratteristiche e i pregi previsti dal presente disciplinare e precisamente nell'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Antignano, Asti, Azzano, Belveglio, Calliano, Casorzo, Castagnole Lanze, Castagnole M.to, Castell'Alfero, Castello d'Annone, Castelnuovo Calcea, Cerro Tanaro, Castiglione, Costigliole, Grana, Grazzano, Isola, Moncalvo, Montaldo Scarampi, Montemagno, Mombercelli, Montegrosso, Mongardino, Penango, Portacomaro, Refrancore, Revigliasco, Rocca d'Arazzo, Rocchetta Tanaro, Scurzolengo, Tonco, Viarigi, Vigliano e Vinchio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino " Grignolino 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.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli eneralmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Grignolino d'Asti" non deve essere superiore a tonnellate 8,00 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Grignolino d'Asti" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino " Grignolino d'Asti " un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50 % vol

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona delimitata dall' art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Asti, ed inoltre e' in facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire le operazioni di vinificazione nel territorio delle province piemontesi confinanti con quella di Asti a condizione che tale pratica sia già tradizionalmente in uso presso le medesime alla data di entrata in vigore del presente disciplinare.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Grignolino d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche.
colore: rosso rubino più o meno intenso con tendenza ad una tonalità arancione se invecchiato;
odore: profumo caratteristico e delicato;
sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente e amarognolo con persistente retrogusto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
E in facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare 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 qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi: "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

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
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. Il simpatico nome "Grignolino" deriva quasi sicuramente da "grignòle", termine con cui vengono indicati in lingua piemontese i vinaccioli, di cui abbondano gli acini, anche se un'altra tesi lo fa originare dal verbo "grignare" che, sempre in dialetto astigiano, significa ridere.

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

Sebbene le prime notizie sul Grignolino risalgano alla fine del '700, sembra che esso fosse da tempo conosciuto e venisse utilizzato per produrre quei vini "chiaretti" già nel Cinquecento. La sua origine è senz'altro localizzata nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltura, anche se si diffuse in altre parti della provincia di Alessandria.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Un tempo il territorio del Grignolino era molto più esteso, ma il diffondersi in Europa delle micidiali malattie della vite portò come conseguenza la riduzione delle zone di coltura di molti vitigni ed in particolare del Grignolino, che di queste malattie risentì più degli altri. Il Grignolino emerge nella storia degli antichi vitigni piemontesi, e trova la sua culla d'adozione nel territorio tra Asti e Casale Monferrato. È un vitigno molto esigente in fatto di clima e terreni, difficile da coltivare e vinificare , ma regala un vino originale, imprevedibile ed estroso che accoglie appassionati consensi.

Articolo 9
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.