Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI

"GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato	DPR 26.06.1974	GU 266 - 11.10.1974
Modificato	DM 25.05.2004	GU 132 - 08.06.2004
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. UE n. 33/2019)	DM 25.10.2021	GU 263 - 04.11.2021 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. 2022/C75/06 - 16.02.2022
Modificato con 2024/2155 del 05.08.2024 (Modifica dell'Unione ai sensi art. 15 e 16 Reg. UE n. 33/2019)	Reg. esecuzione	G.U.U.E. serie L - 12.08.2024

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino).
Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino).
Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato (Cat. Vino Spumante di Qualità).

Articolo 2
Base ampelografia

La Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito

aziendale:
- Grignolino minimo 95%;
- Freisa e Barbera da soli o congiuntamente massimo 5%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la Denominazione di Origine Controllata

"Grignolino del Monferrato Casalese" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DPR 26 giugno 1974, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, e dovranno adeguarsi alle disposizioni del comma 1 nell'arco di 5 anni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1devono essere prodotte nell'ambito dei seguenti territori comunali della provincia di Alessandria:
Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

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 derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: calcarei - argillosi -e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).

Altre pratiche colturali:
È vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:

Per il Grignolino del Monferrato Casalese:
Resa uva t/ha: 8
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva:
Resa uva t/ha: 8
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol

Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna:
Resa uva t/ha: 8
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna:
Resa uva t/ha: 8
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato:
Resa uva t/ha: 8
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 9,50%.

Nelle annate favorevoli quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.

Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.

Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al DM 25.05.2004.

La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Per il Grignolino del Monferrato Casalese:
Resa uva/vino: 70%
Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna:
Resa uva/vino: 70%
Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva:
Resa uva/vino: 70%
Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna:
Resa uva/vino: 70%
Produzione massima di vino l/ha: 5600

Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato:
Resa uva/vino: 70%
Produzione massima di vino l/ha: 5600

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente con rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi.

Il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:

Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno;
Decorrenza: 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Per il vino "Grignolino Monferrato Casalese" Riserva è ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a:
Resa uva/vino: 65%
Produzione massima di vino l/ha: 5200

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" e "Grignolino del Monferrato Casalese" vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato;
- odore: caratteristico e delicato;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" Riserva e "Grignolino del Monferrato Casalese" Riserva vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato;
- odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante rosato, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia da
- sapore: sapido, fine ed armonico, dosaggio zero a brut;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.

Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva vigna è obbligatorio l’utilizzo del tappo di sughero.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000 / 18,000.

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale”, o “metodo tradizionale”, o “metodo classico”, o “metodo classico tradizionale” alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietata nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato l'utilizzazione della semplice dicitura “fermentazione in bottiglia”.

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé”.

L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria con esclusione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato non millesimati.

La durata del processo di elaborazione sui lieviti, a partire dall’imbottigliamento non deve essere inferiore a diciotto mesi per i vini Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato.

Per il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante rosato sono vietate l’utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico.

Nell’etichettatura dei vini il nome della denominazione “Grignolino del Monferrato Casalese” può essere omessa la preposizione articolata “del”.

Articolo 8
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., con alcune elevazioni maggiori e si trova nel cuore della fascia temperata, infatti, il 45esimo parallelo attraversa il Comune di Vignale Monferrato.
Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La "linea di spiaggia" è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri (Viarigi, Castagnole Monferrato). La base ampelografica prevede, oltre al Grignolino, la possibile aggiunta fino al 5% di Freisa e/o Barbera, da soli o congiuntamente.

I vigneti devono essere impiantati con sistema di allevamento a vegetazione assurgente e con potatura di tipo tradizionale e quindi a Guyot.

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

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare “terroir".

I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall’aranciato al granata. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo, fresca l’acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l’impianto polifenolico.

Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.

I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L’acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L’estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

Vini spumanti

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche e la naturale giacitura collinare dell'areale del Monferrato Casalese in cui si coltiva il Grignolino permettono di ottenere con accurata selezione, ottime uve da base spumante.

L'escursione termica tra giorno e notte, esposizioni più fresche e una raccolta opportunamente anticipata assicurano al vino acidità, sapidità e un potenziale zuccherino adeguati alla produzione di vini base idonei alla rifermentazione in bottiglia.

I vini spumanti ottenuti dalle uve della varietà Grignolino hanno un colore rosato con riflessi che vanno da aranciati a giallognoli; l'intensità può essere più o meno accentuata in funzione del grado di pressatura dell'uva e del livello di maturazione raggiunto; la tonalità è influenzata anche dalla particolare natura del terreno, dalla sua componente sabbiosa e del rapporto quantitativo tra sabbia e argilla; il sapore è fresco e pieno; il retrogusto è amarognolo.

Il profumo aggiunge alle note fermentative, tipiche degli spumanti Metodo Classico, un leggero sentore speziato che definisce la varietà. La permanenza sui lieviti di 18 mesi o più garantisce complessità all'aroma, e contribuisce a esaltarne le note di tipicità.

Il titolo alcolometrico totale si riscontra mediamente intorno a 12,0% vol., ma si possono misurare anche valori in un intervallo più ampio che va da 11,5 a 13,5 % vol. L'acidità totale media è compresa tra 5,5 e 7,0 g/l e l'estratto molto variabile in funzione del diverso grado di pressatura può oscillare da 15 g/l a 21 g/L. Il tenore zuccherino fa riferimento ai limiti di legge per i vini spumanti

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

Per molto tempo i Vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva e vino per grandi case commerciali che avevano la loro sede nei paesi e nelle cittadine vicine. Aziende famose compravano qui uve e vino per commercializzarlo con il proprio nome. In questo modo, però, i contadini non avevano alcuna possibilità di trasformare e vendere il proprio raccolto rimanendo solo dei fornitori di materie prime a basso costo per i grandi nomi. Solo molto tempo dopo la fine della Seconda guerra mondiale i contadini cominciarono a trasformare il prodotto della vite di Grignolino direttamente e a produrre il proprio vino determinando, così, la crescita di una nuova economia che rimane ad oggi il ramo più importante dell'agricoltura della zona del Monferrato casalese.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l
Sede Legale
XX Settembre, 98/G
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
Mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

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. 238/2016che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), e all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica 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 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30/10/2018).