Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PIEMONTE"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 22.11.1994	GU 282 - 02.12.1994
Modificato con	DM 13.05.1995	GU 125 - 31.05.1995
Modificato con	DM 22.12.1995	GU 13 - 17.01.1996
Modificato con	DM 02.04.1996	GU 85 - 11.04.1996
Modificato con	DM 24.08.2001	GU 209 - 08.09.2001
Modificato con	DM 30.07.2007	GU 186 - 11.08.2007
Modificato con	DM 29.07.2009	GU 186 - 12.08.2009
Modificato con	DM 21.01.2010	GU 24 - 30.01.2010
Modificato con	DM 17.09.2010	GU 233 - 05.10.2010
Rettificato con	DM 21.09.2011	GU 231 - 04.10.2011
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
Modificato con Reg. UE di esecuzione 2019/548 della Commissione del 02.04.2019		G.U.U.E. n. L 96 del 05.04.2019
Modificato con (Rettificato con DM 12 settembre 2019)	DM 08.08.2019	GU 199 - 26.08.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP e Comunicato in GU n.223 del 23.09.2019
Modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)		G.U.U.E. n. C/91 del 20.03.2020

Articolo 1
Denominazione e vini

"La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

-Vini bianchi :

“Piemonte” bianco;
“Piemonte” Bussanello;
“Piemonte” Cortese;
“Piemonte” Chardonnay;
“Piemonte” Moscato;
“Piemonte” Sauvignon
“Piemonte” Viognier;
“Piemonte” Pinot Grigio;
“Piemonte” Riesling;

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco), nelle loro combinazioni.

-Vini spumanti:
“Piemonte”;
“Piemonte” rosso;
“Piemonte” rosato;
“Piemonte” Pinot bianco;
“Piemonte” Pinot grigio;
“Piemonte” Pinot nero;
“Piemonte” Pinot;
“Piemonte” Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo;
“Piemonte” Chardonnay;
“Piemonte” Brachetto
“Piemonte” Albarossa Rosato

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco o in rosato), nelle loro combinazioni.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Croatina, Grignolino, Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

-Vini frizzanti:
“Piemonte” rosso;
“Piemonte” bianco;
“Piemonte” rosato
“Piemonte” Dolcetto
“Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo;
“Piemonte” Chardonnay;
“Piemonte” Barbera;
“Piemonte” Bonarda.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco), nelle loro combinazioni.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Croatina, Grignolino e Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

-Vini rossi:
“Piemonte” rosso;
“Piemonte” Albarossa;
“Piemonte" Barbera;
“Piemonte” Dolcetto;
“Piemonte” Freisa;
“Piemonte” Grignolino;
“Piemonte” Brachetto;
“Piemonte” Bonarda
“Piemonte” Cabernet:
“Piemonte” Cabernet Franc;
“Piemonte” Cabernet Sauvignon;
“Piemonte” Croatina;
“Piemonte” Merlot;
“Piemonte” Pinot nero;
“Piemonte” Syrah.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc , Carmenère, Croatina, Grignolino e Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

-Vini rosati:
“Piemonte” rosato.

-Vini passiti:
“Piemonte” rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
“Piemonte” bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
“Piemonte” Barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
"Piemonte" Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
“Piemonte” Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).”

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione

Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina e/o Cortese e/o Chardonnay da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino ,approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Albarossa;
Barbera;
Bonarda;
Dolcetto;
Freisa ;
Grignolino;
Brachetto;
Cabernet;
Cabernet Franc;
Cabernet Sauvignon;
Croatina;
Merlot;
Pinot nero;
Syrah;
Bussanello;
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon;
Viognier;
Pinot Grigio;
Riesling;
Moscato Bianco,

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

5. Per la produzione del vino “Piemonte” Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère; per la produzione del vino “Piemonte” Riesling possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Riesling, Riesling italico, Riesling renano.
I vini spumanti e frizzanti con la denominazione di origine controllata “Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Cortese per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca o nera, questi ultimi vinificati in bianco, non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, con l’esclusione del Moscato Bianco per il quale è consentita la presenza fino al 3%.

6. La denominazione di origine controllata “Piemonte” con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca
Bussanello;
Cortese;
Chardonnay;
Favorita;
Moscato;
Pinot (solo per vini spumanti)
Pinot bianco;
Pinot Grigio;
Riesling;
Riesling italico;
Riesling renano;
Sauvignon;
Viognier;
nonché Pinot nero (vinificato in bianco o in rosato).

-a bacca nera:
Albarossa ;
Barbera;
Bonarda;
Brachetto;
Cabernet;
Cabernet Franc;
Cabernet Sauvignon;
Carmenère;
Croatina;
Dolcetto;
Freisa;
Grignolino;
Merlot;
Nebbiolo;
Pinot nero;
Syrah

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.

7. Nell’ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Cortese e/o Chardonnay e/oFavorita e/o Erbaluce e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero . per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

8. Nell’ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:
Pinot bianco;
Pinot grigio;

Pinot nero;
è riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

9. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.

10. È' facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.
Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, Piemonte" rosso spumante, "Piemonte" rosso passito, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco passito, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" rosato spumante, "Piemonte" Cabernet ; "Piemonte" Cabernet Franc; "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Riesling; "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Viognier, "Piemonte" Pinot grigio, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cella Monte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida,

Rivarone, Roccaforte, Rocca Grimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovi, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Rifreddo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Torino:
l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villar Focchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Provincia di Novara:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

Provincia di Biella
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

Provincia di Verbano-Cusio-Ossola:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

Provincia di Vercelli:
Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Bussanello; Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante o Piemonte frizzante,anche con indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo; "Piemonte" Cortese

spumante o “Piemonte" spumante, anche con l’indicazione dell’unità geografica aggiuntiva Marengo; “Piemonte” Albarossa; “Piemonte” Albarossa spumante rosato; “Piemonte” Croatina; “Piemonte” Barbera; “Piemonte" Barbera frizzante; “Piemonte” Barbera passito, “Piemonte” Dolcetto; “Piemonte” Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, “Piemonte” Bonarda frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, RoccaGrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, , Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino,

Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata “Piemonte Freisa” dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, RoccaGrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, , Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano

Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Provincia di Torino:
l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, RoccaGrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, RoccaGrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

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 delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:
a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:
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 d'impianto, non inferiore a 3.300;
forme di allevamento e sistemi di potatura: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino , Vercelli e Verbano Cusio Ossola:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;

forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

e' 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 di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“ Piemonte” bianco	14	9,50
“Piemonte” bianco frizzante	14	9,50
“Piemonte” bianco passito	14	9,50
“Piemonte” rosso	13	10,00
“Piemonte” rosso frizzante	13	10,00
“Piemonte” rosso spumante	13	10,00
“Piemonte” rosso passito	13	10,00
“Piemonte” rosato	13	10,00
“Piemonte” rosato frizzante	13	10,00
“Piemonte” rosato spumante	13	10,00
“Piemonte” spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot bianco spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot grigio spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot nero spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte”Chardonnay-Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Albarossa	9	12,00
“Piemonte” Albarossa spumante rosato	11	10,50
“Piemonte” Barbera	12	10,50
“Piemonte” Barbera frizzante	12	10,50
“Piemonte” Barbera passito	12	10,50
“Piemonte Croatina	11	10,00
“Piemonte” Dolcetto	11	10,00
“Piemonte” Dolcetto frizzante	11	10,00
“Piemonte” Freisa	9,5	10,50
“Piemonte” Grignolino	9,5	10,50
“Piemonte” Bonarda	11	10,00
“Piemonte” Bonarda frizzante	11	10,00
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	11	10,50
“Piemonte” Cabernet	11	10,50
“Piemonte” Cabernet Franc	11	10,50
“Piemonte” Merlot	11	10,50
“Piemonte” Pinot nero	11	10,50

“Piemonte” Syrah	11	10,50
“Piemonte”Bussanello	11	9,50
“Piemonte” Cortese	14	9,50
“Piemonte” Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	14	9,50
“Piemonte” Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	14	9,50
“Piemonte” Chardonnay	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay frizzante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Sauvignon	11	10,00
“Piemonte” Viognier	11	9,50
“Piemonte”Pinot Grigio	11	9,50
“Piemonte” Riesling	11	9,50
“Piemonte” Brachetto	9	10,00
“Piemonte” Brachetto spumante	9	10,00
“Piemonte” Brachetto passito	9	10,00
“Piemonte” Moscato	11,50	10,00
“Piemonte” Moscato passito	11,50	10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" 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.

4.La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC “Piemonte” gli esuberi di produzione delle DOC e DOCG insistenti nella stessa area di produzione, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su proposta dei Consorzi di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, alle condizioni previste dalla normativa vigente.**”**.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino l/ha
“Piemonte” bianco	75%	10.500
“Piemonte” bianco frizzante	75%	10.500
“Piemonte” bianco passito	50%	7.000
“Piemonte” rosso	70%	9.100
“Piemonte” rosso frizzante	70%	9.100

“Piemonte” rosso spumante	70%	9.100
“Piemonte” rosso passito	50%	6.500
“Piemonte” rosato	70%	9.100
“Piemonte” rosato frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosato spumante	70%	9.100
“Piemonte” spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot bianco spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot grigio spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot spumante	70%	7.700
*“Piemonte” Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
*“Piemonte”Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Albarossa	70%	6.300
“Piemonte” Albarossa spumante rosato	70%	7.700
“Piemonte” Barbera	70%	8.400
“Piemonte” Barbera frizzante	70%	8.400
“Piemonte” Barbera passito	50%	6.000
“Piemonte” Croatina	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Freisa	70%	6.650
“Piemonte” Grignolino	70%	6.650
“Piemonte” Bonarda	70%	7.700
“Piemonte” Bonarda frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Franc	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Merlot	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero	70%	7.700
“Piemonte” Syrah	70%	7.700
“Piemonte” Bussanello	70%	7.700
“Piemonte” Cortese	75%	10500
“Piemonte” Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	75%	10.500
“Piemonte” Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	75%	10.500
“Piemonte” Chardonnay	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Viognier	70%	7.700
“Piemonte” Pinot Grigio	70%	7.700
“Piemonte” Riesling	70%	7.700

“Piemonte” Brachetto	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto spumante	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto passito	50%	4.500
“Piemonte” Moscato	75%	8.625
“Piemonte” Moscato passito	50%	5.750

Qualora tali rese superino i valori delle percentuali sopraindicate, ma non di oltre 5 punti percentuali l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I vini a denominazione di origine “Piemonte” nelle tipologie passito devono essere ottenuti con l’appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).
Per i vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” nelle tipologie passito non è consentito l’arricchimento.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

vini	durata mesi	decorrenza
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve

Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

6. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico volumico minimo naturale e di composizione ampelografica.

7. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1.I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Piemonte bianco
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

Piemonte bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Piemonte bianco passito (categoria: vino)
colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo dorato;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca
spuma: vivace, evanescente
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l
Piemonte rosso
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco a dolce, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso frizzante
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco a dolce;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera spumante

spuma: fine, persistente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: armonico, morbido, da pas dosé adolce;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera
spuma: vivace, evanescente
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosato
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato frizzante
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato spumante;
spuma: fine, persistente;
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: armonico, morbido, da pas dosé a dolce;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca spumante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico; da pas dosé a sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato;
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico, da pas dosé a sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.

"Piemonte" Albarossa
colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: secco, di buon corpo;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
acidita' totale massima: 7,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Piemonte" Albarossa spumante rosato;

spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico da pas dosé a sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Piemonte" Barbera:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Piemonte" Barbera frizzante:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Piemonte" Croatina
colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei;
odore: intenso, gradevole,fruttato;
sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/

Piemonte Dolcetto
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,00gr/l

“Piemonte” Dolcetto frizzante
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0gr/l

“Piemonte” Freisa
colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, leggermente acidulo, con l’invecchiamento più armonico e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,00gr/l

"Piemonte" Grignolino:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00 % vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l .

“Piemonte” Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet:
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Merlot
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Pinot nero
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;
odore: caratteristico, ampio, delicato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

“Piemonte” Syrah
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

“Piemonte” Bussanello
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/

"Piemonte" Cortese:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, da secco ad abboccato, piacevole, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese frizzante anche con l’indicazione dell’unità geografica aggiuntiva Marengo:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, da secco ad abboccato, piacevole;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese spumante anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, piacevole, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay frizzante:
colore:giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, vellutato, morbido, armonico;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay spumante:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, caratteristico;
sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Piemonte" Sauvignon
colore: giallo paglierino ;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, piacevole;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Viognier
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;
sapore : da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Pinot Grigio
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Riesling
colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdognole;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Piemonte" Brachetto:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
di cui svolto almeno 5,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Brachetto spumante:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, da extra brut a dolce;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui svolto almeno 6,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):
: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,00% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino di uve stramature)
: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,00% svolti;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato:
colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dall'aroma caratteristico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol., di cui almeno 4,50% svolti acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,0% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino di uve stramature):
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,0% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica ‘vigneti di montagna’;

tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Piemonte”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. “Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” bianco, rosso e rosato la specificazione del colore è facoltativa.”;

4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all’allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .

5. Nella etichettatura dei vini “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosato, “Piemonte” bianco, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.

6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot. Per i vini rossi “Piemonte” Pinot nero è consentito altresì il sinonimo Pinot noir.”

7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' iscritti agli schedari viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

8. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” spumante rosato, anche con specificazione dei vitigni Pinot nero, Pinot, Pinot-Chardonnay, Chardonnay-Pinot e Albarossa è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé”.

9. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'articolo1, possono utilizzare in etichetta la dicitura “Novello”, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

10. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo1, con l’esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

11. Nella designazione dei vini “Piemonte” Brachetto e “Piemonte” Moscato è obbligatoria l’indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; tali termini devono essere riportati in ogni campo visivo dove è riportata la denominazione con caratteri aventi altezza minima di 3 mm.
12. Il vino spumante “Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo con la specificazione “Storico” deve essere prodotto con uve provenienti da vigneti ricadenti nel territorio amministrativo dei comuni riportati all’allegato 2.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosso passito, “Piemonte” rosato, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” bianco passito, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, “Piemonte” Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, “Piemonte” Cortese frizzante, “Piemonte” Sauvignon,

"Piemonte" Barbera, “Piemonte” Barbera frizzante, “Piemonte” Barbera passito, "Piemonte" Bonarda, “Piemonte” Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, “Piemonte” Dolcetto, “Piemonte” Dolcetto frizzante, “Piemonte” Freisa, “Piemonte” Cabernet Sauvignon, “Piemonte” Merlot, “Piemonte” Pinot nero, “Piemonte” Syrah, “Piemonte” Bussanello, “Piemonte” Cabernet , “Piemonte” Cabernet franc, “Piemonte Croatina, ”Piemonte” Pinot grigio, “Piemonte Riesling e “Piemonte”Viognier, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.

2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.

3. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente
4. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e utilizzare i sistemi di chiusura ammessi dalla normativa vigente con l’esclusione del tappo a fungo.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell’Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la regione meno piovosa del Nord.

1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame
La zona di produzione della denominazione di origine controllata Piemonte è molto vasta ed è situata prevalentemente al centro-sud della Regione Piemonte, estendendosi alle aree del nord Piemonte, e delle valli alpine che rappresentano territori di antica tradizione enologica. La zona di produzione comprende tutto il territorio a vocazione viticola della regione, escludendo tutte le zone di pianura e quelle a bassa attitudine alla coltivazione della vite.

Morfologicamente l’ambiente della viticoltura piemontese, a cui fa riferimento la denominazione Piemonte è costituita da ambienti collinari, di altitudine compresa tra 100 e 600 m.s.l.m. , la cui natura può essere geologicamente molto diversa, in funzione della posizione.
I suoli delle superfici viticole inclusi nell’area della d.o.c. Piemonte presentano caratteristiche differenziali a causa delle diverse formazioni geologiche dei materiali di partenza e dell’ampia variabilità del clima che caratterizza un territorio così ampio. Peraltro sono evidenziabili elementi di similitudine che dimostrano come il pedoambiente in cui si è diffusa la viticoltura in Piemonte abbia delle caratteristiche comuni che possano tipicizzarla.
Si ritrovano, infatti, simili processi di formazione del suolo del vigneto anche in aree territoriali differenti: le morfologie delle superfici viticole sono accomunate da pendenze ed esposizioni tali da garantire il mantenimento di tali processi. L’azione di acqua e gravità ha consentito lo sviluppo di suoli con caratteristiche similari anche con materiali di partenza differenti per geologia e litologia di superficie.
Sia nel diffuso sistema collinare della porzione meridionale di Piemonte (con deposizioni marine a geologia sedimentaria come marne, sabbie e arenarie), che nelle aree settentrionali più addossate

ai rilievi montuosi (prevalentemente metamorfici), l'effetto dell'erosione è responsabile di un continuo ringiovanimento del suolo che rallenta l'evoluzione della pedogenesi. I suoli sono quindi colluviali, quasi ovunque classificabili come Entisuoli o Inceptisuoli: suoli con un grado evolutivo assai basso per il continuo asporto/apporto di materiali indipendentemente dall'età del substrato. Si tratta di suoli fortemente soggetti ad erosione che si rivela utile a: favorire il drenaggio naturale delle acque meteoriche, garantire un buon ambiente di sviluppo radicale, ed assicurare una morfologia dei pendii viticoli che eviti il contatto con l'aria fredda del fondovalle. I suoli hanno una tessitura variabile da *franco-sabbiosa* (sabbie, arenarie, depositi morenici, rocce acide) a *franco-limosa* (marne, rocce metamorfiche) o *franco-limoso-argillosa* (marne, terrazzi antichi). La granulometria non eccessivamente sciolta o ciottolosa consente una sufficiente riserva idrica estiva, almeno nella maggior parte delle annate. I suoli sono spesso calcarei, tranne per quelle poche porzioni dell'area dove i processi di lisciviazione hanno potuto operare con maggiore intensità, e sono poco dotati in potassio scambiabile. Infine, il contenuto in materia organica è modesto, sempre come conseguenza dei continui asporti causati dall'erosione.
Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi - ed estati siccitose e calde, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata, soprattutto nelle realtà di viticoltura di montagna. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 700/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.
La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

2).Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio del Piemonte DOC ha antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze storiche di notevole importanza soprattutto dall'epoca medievale. In un volume dedicato alla storia regionale della vite e del vino in Piemonte, edito dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino nel 1997, è presentata l'evoluzione in un arco temporale lunghissimo e vi sono raccolte documentazioni che testimoniano il profondo legame storico tra questa regione e l'evoluzione della viticoltura regionale e nazionale. E' però nel XIX secolo che avvengono le evoluzioni che portarono allo stato attuale della vitivinicoltura, in conseguenza, soprattutto, della comparsa di nuove malattie della vite (oidio, peronospora, fillossera) che portarono a profondi cambiamenti. Il Piemonte fu tra le prime regioni colpite dalla fillossera, a partire dal 1879, e ci volle oltre un decennio a comprendere la possibile via d'uscita attraverso l'uso del portainnesto americano. La ricostituzione post-fillosserica portò ad un radicale rinnovamento del patrimonio viticolo piemontese, ma in quell'occasione il Piemonte mantenne quasi immutate le sue scelte varietali, anche se si osservò una certa riduzione delle varietà minori locali a favore della Barbera e di altri vitigni già noti per le loro attitudini enologiche.
La necessità di studi locali, l'esigenza di maggiori informazioni, la volontà di migliorare la produzione condussero alla fondazione della Stazione Enologica di Asti (R.D. 18 gennaio 1872) e della Stazione Enologica Sperimentale di Gattinara (R.D. 17 maggio 1872). L'attività di questi istituti fu di notevole importanza per l'avanzamento delle conoscenze e per la formazione dei viticoltori. I risultati dei lavori dovevano essere diffusi e pubblicati tramite gli Annali. Nel 1881 l'esigenza di formare del personale tecnicamente preparato e specializzato nell'ambito del vigneto e della cantina portò alla fondazione della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba. All'atto della sua istituzione la scuola possedeva un podere in collina di circa sei ettari coltivato per lo più a vigna, con un caseggiato rustico, una cantina, una tinaia. Il suo primo direttore fu il professor Domizio Cavazza, docente preparato ed entusiasta che offrì un grande contributo non solo all'affermazione e ai progressi della Scuola, ma diede anche impulso alla sperimentazione di nuove tecniche nell'ambito della viticoltura e dell'enologia locale. La scuola albese oltre all'insegnamento impartito agli alunni diede istruzioni ai viticoltori per tutte le attività del settore, dalla vigna alla cantina.
Le brevi note esposte sono finalizzate a far comprendere come le scelte che hanno portato alla attuale strutturazione del sistema viticolo compreso nella denominazione di origine Piemonte, siano frutto di un processo evolutivo attento alla destinazione dei suoli agrari, alla selezione delle varietà più adatte agli specifici territori, alla adozione di pratiche viticole ed enologiche leali e

costanti, tutte volte al miglioramento della qualità e al trasferimento nel vino delle caratteristiche peculiari dell'uva e del territorio.
Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni, che anche nella costituzione della d.o.c. rappresentano la grande maggioranza. Le zone collinari a più forte vocazione, come Langhe e Monferrato, hanno visto affermarsi la coltivazione praticamente esclusiva di vitigni tradizionali come Barbera, Moscato, Dolcetto Nebbiolo, Cortese, mentre nelle valli alpine sono anche coltivati antichissimi vitigni quali Avanà, Bequet, Avarengo. Accanto a questi hanno trovato accoglienza, in zone particolarmente vocate, vitigni di carattere internazionale (Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e altri) che ora trovano piena accoglienza e tutela.

B)Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati e la copertura territoriale della d.o.c. Piemonte consentono l'ottenimento di alcune categorie e tipologie di vini con peculiari caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche (colore, profumo e sensazioni gustative). Si va infatti da vini bianchi, a rossi, a spumanti e passiti, per ognuno dei quali si può descrivere un profilo sensoriale caratteristico.
Categoria Vino (1)
Vini bianchi - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della d.o.c. Piemonte consentono la produzione di vini bianchi caratterizzati da colore giallo paglierino più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione. In caso di presenza o prevalenza del vitigno Sauvignon i vini presentano note olfattive fruttate più intense. Nel caso di prevalenza del vitigno Moscato i vini presenteranno una nota aromatica olfattiva tipica che ricorda i fiori bianchi. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l.
Vini rossi - L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini rossi essendo caratterizzato da terreni di origine diversa, ma tutti poco fertili, collinari, con limitata piovosità, che garantiscono una adeguata maturazione delle uve, anche per quanto riguarda la componente fenolica. La forte professionalità dei viticoltori ha da tempo determinato la destinazione dei vigneti alle diverse varietà in funzione delle loro esigenze specifiche. I vini si presentano in generale di colore rosso vivace, più o meno intenso, con sfumature dal violaceo al granato, a seconda del vitigno. I profumi risultano definiti da note di frutti rossi , talora con sfumature leggermente erbacee. Il gusto è caratterizzato da acidità da moderata ad apprezzabile, ma le differenze più sensibili riguardano la percezione della nota tannica che è assai variabile a seconda del vitigno principale e può andare da tenue (es. Barbera) a forte (es. Albarossa, Freisa.). Va osservato rispetto a quanto indicato che la natura dei suoli, le condizioni climatiche e microclimatiche delle zone viticole piemontesi possono determinare espressioni varietali di diversa intensità, con una differenziazione sensibile del profilo finale dei vini. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,0 e 6,0 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 20 g/l, con misure più frequenti tra 22 e 24 g/l.
Vini rosati - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della d.o.c. Piemonte consentono la produzione di vini rosati caratterizzati da colore da aranciato a cerasuolo, più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione.
I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 19 g/l.

Categoria Vino spumante(4) e Vino spumante di qualità del tipo aromatico(6)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte d.o.c., data l'ampiezza del territorio, possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini spumanti scegliendo opportunamente l'epoca di maturazione. Nell'intera zona di produzione alle quote più basse e nelle esposizioni meno favorevoli esistono le migliori condizioni per la produzione di vini base spumante, caratterizzati da gradazioni alcoliche contenute, acidità medio alte e buona sapidità, con spuma fine e persistente. La produzione dei vini spumanti avviene mediante rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici, quale il Brachetto, si ottiene uno spumante rosso di media intensità talvolta tendente al cerasuolo, dal sapore delicato, più o meno dolce, con evidente componente profumata aromatica caratteristica, delicatamente muschiata.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 5,0 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l. Il residuo di zuccheri può essere da nullo (pas dosé) a medio (demi-sec) fino al dolce (come l'aromatico Brachetto).

Categoria Vino frizzante(8)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte d.o.c. possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini frizzanti. Questa tipologia di vini ha una lunga tradizione in Piemonte e per essi sono utilizzati principalmente vitigni storici piemontesi. I vini sono caratterizzati da gradazioni alcoliche medio alte, acidità contenute e buona sapidità. La presenza di una leggera effervescenza, unita ad un modesto residuo zuccherino, consente di esaltare la percezione di sensazioni fruttate. La produzione dei vini frizzanti avviene mediante leggera rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Tutto il territorio compreso nella d.o.c. si presta alla produzione di questa tipologia di vino.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,0 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 11 e 12% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi, con misure più frequenti tra 17 e 22 g/l.

Passiti - Categoria Vino(1), Vino ottenuto da uve appassite(15) e Vino di uve stramature(16)

L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica, ma le caratteristiche di forte intensità olfattiva, elevata corposità e dolcezza possono essere esaltate da un periodo di appassimento sulla pianta o in fruttaio. In questo caso si ottiene una concentrazione del colore, che diventa molto intenso, ed una forte modificazione del carattere tannico, che diventa intenso e avvolgente, conferendo al vino grande struttura e longevità. Le sensazioni saranno modulate o seconda del grado di appassimento. Nella tipologia vino l'appassimento è più moderato e consente solamente una attenuazione dell'acidità ed un certo ammorbidimento. Nella tipologia di uve stramature la concentrazione è maggiore ed è presente un avvertibile residuo di zucchero. Nella categoria da uve appassite la gradazione alcolica è molto alta, evidente il residuo di zuccheri, la componente tannica molto ammorbidita.

Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici si ottiene una forte esaltazione della componente profumata caratteristica.

I vini Piemonte rosso passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9% svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15% vol. di cui almeno 12% svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,00% vol. (di cui almeno 10,50% svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 25 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 23 g/l per i passiti della categoria vino.

I vini Piemonte bianco passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9% svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15% vol. di cui almeno 12% svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,00% vol. (di cui almeno 10,50% svolto) per la

categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 22 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 20 g/l per i passiti della categoria vino.
I vini Piemonte barbera passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9% svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15% vol. di cui almeno 12% svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,00% vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 26 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 24 g/l per i passiti della categoria vino.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del fiume Po e per la restante parte nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana.
La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.
I vini prodotti in questa zona viticola dimostrano la particolarità del territorio poiché coniugano da un lato fattori naturali propizi ad un'originale espressione del potenziale della vendemmia con i suoli ed un clima temperato continentale con escursioni termiche favorenti un'ottima maturazione delle uve, come l'espressione equilibrata delle variegate componenti e sentori dei vini. Nella produzione di vini passiti le condizioni geografiche delle zone delimitate dalla DOC. sono determinanti. Infatti oltre ad ottenere una perfetta maturazione, sono necessarie le condizioni ideali per un appassimento in fruttaio che richiedono, bassa umidità, forte escursione termica e una discreta ventilazione. Nella stagione autunnale le zone del Piemonte DOC , tutte collinari o pedemontane, sono caratterizzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ed anche riscaldamenti da insolazione superiori nella zona pedemontana rispetto alla pianura, che determina al tramonto, una circolazione naturale dell'aria ben conosciuta e provata dalla assenza di nebbia, invece spesso presente nella pianura padana in tale stagione.
La denominazione di origine Piemonte quindi è la rappresentazione del profondo attaccamento alla coltivazione della vite in un'area di antica tradizione in cui l'uomo ha lavorato con fatica e maestria per valorizzare il patrimonio storico e naturale esistente abbinandolo ad una sapiente innovazione enologica, rendendo possibile un'ampia diversificazione produttiva, tramandando nel tempo la notorietà ed il valore di un territorio unico, così come l'originalità dei suoi vini.

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, forestali e del turismo, 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).

ALLEGATO 1

Utilizzo qualificazione "Vigneti di montagna"

A) Zona di Produzione

Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna", devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:

-Provincia di Alessandria:
Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.
-Provincia di Asti:
Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.
-Provincia di Biella:
Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.
-Provincia di Cuneo:
Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.
-Provincia di Novara: Nebbiuno.
-Provincia di Torino:
Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colleretto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.
Verbano Cusio Ossola:
Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

B) caratteristiche dei vigneti

I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica "vigneti di montagna" devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:
- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.

ALLEGATO 2

- Delimitazione della zona di produzione dei vini spumante “Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo con la specificazione “Storico”.

Provincia di Asti:
Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea.

Provincia di Alessandria:
Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grognardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant’Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.