Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "TERRE ALFIERI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato come DOC con	DM 04.09.2009	GU 220-22.09.2009
Rettificato con	DM 08.10.2009	GU 245-21.10.2009
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 GU 261-21.10.2020
Approvato come DOCG con DM 09.10.2020 (modifica ordinaria -ai sensi art.17 del Reg. UE n. 33/2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità -Vini DOP e IGP G.U.U.E. C/63 -23.02.2021

Articolo 1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Vini bianchi:
"Terre Alfieri" Arneis
"Terre Alfieri" Arneis Superiore

Vini rossi:
"Terre Alfieri" Nebbiolo
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva.

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" Arneis è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Arneis dall'85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

2. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” Nebbiolo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a denominazione d'origine controllata e garantita “Terre Alfieri” comprende l’intero territorio dei comuni di:
Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d’Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo di seguito delimitati:
partendo dall’intersezione del confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i comuni di San Damiano, Govone e Priocca in località bricco Genepreto del comune di Govone si segue a sud est la strada per località Montebertola fino all’intersezione con la strada comunale Craviano, prosegue ad est della stessa fino al cimitero di Govone. Prosegue a sud est della strada Provinciale Govone Priocca passando la località San Pietro di Govone e seguendo a sud/sud est la strada fino all’incrocio con la Provinciale n. 2 ex 231 già in territorio di Priocca. Segue a sud della stessa fino all’incrocio con via Pirio fino ad immettersi sempre a sud est in località Madonnina sulla strada Provinciale Priocca/Magliano Alfieri prosegue la stessa fino in località San Bernardo già in territorio di Magliano Alfieri, continua a sud ovest della provinciale Castellinaldo/Priocca/Magliano fino alla località San Michele del comune di Castellinaldo ed all’intersezione della strada Comunale Leschea, prosegue sempre a sud est fino alla Strada comunale del cimitero fino alla località Santa Maria in prossimità della chiesa (quota 196) in territorio del comune di Magliano Alfieri. Si prosegue a sud est per la strada detta della Moisa e seguendola a sud di essa fino all’abitato di borgata San Pietro (quota 214) prosegue fino alla località San Carlo della Serra e fino al confine con il comune di Castagnito , segue ad est il confine stesso fino all’intersezione della strada statale Asti/Alba n. 231, prosegue a nord ovest della stessa in direzione Asti fino ad intersecare il Fiume Tanaro in territorio di Govone , segue a nord dello stesso fiume fino al confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i territori di Govone e San Martino Alfieri .

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: i terreni argillosi-calcarei-sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.
- altitudine: non inferiore a 130 mt s.l.m. e non superiore a 350 mt s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un’idonea maturazione delle uve;
- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d’impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.
- forme di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati (forma di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzino produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente.

È vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" 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
"Terre Alfieri" Arneis	10,0	11,50 % vol
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	9,0	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo	8,50	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	7,50	12,50 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	8,50	12,00 % vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine e garantita "Terre Alfieri" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Terre Alfieri" Arneis	9,0	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	9,0	12,50 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo	7,50	13,00 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	7,50	13,50 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	7,50	13,50 % vol

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

al terzo anno di impianto : Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Terre Alfieri" Arneis	5,40	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	5,40	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo	4,50	12,50 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	4,50	13,50 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	4,50	13,50 % vol

al quarto anno di impianto : Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Terre Alfieri" Arneis	6,30	12,00 % vol

“Terre Alfieri” Arneis Superiore	6,30	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	5,25	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	5,25	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	5,25	13,50 % vol

al quinto anno di impianto : Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	7,20	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	7,20	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,00	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	6,00	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	6,00	13,50 % vol

al sesto anno di impianto : Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	8,10	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	8,10	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,75	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	6,75	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	6,75	13,50 % vol

al settimo anno di impianto : Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	9,0	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	9,0	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	7,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	7,50	13,50 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d’inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

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

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3. Tuttavia dette operazioni possono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Asti e Cuneo.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge n.238/2016.

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

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
"Terre Alfieri" Arneis	70%	7.000 litri/ha
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.950litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	70%	5.950 litri/ha

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
"Terre Alfieri" Arneis	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.250litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	70%	5.250 litri/ha

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:
al terzo anno di impianto:

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
"Terre Alfieri" Arneis	70%	3.780 litri/ha

“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	3.780 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.150 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	3.150 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	3.150 litri/ha

al quarto anno di impianto:

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	4.410 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	4.410 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.675 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	3.675 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	3.675 litri/ha

al quinto anno di impianto:

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.040 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	5,040 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.200 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	4.200 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	4.200 litri/ha

al sesto anno d’impianto:

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.670 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	5.670 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.725 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	4.725 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	4.725 litri/ha

dal settimo anno d’impianto:

Vini	resa uva /vino	produzione massima di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	5.250 litri/ha

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, l'eccedenza, fino al limite massimo del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento secondo le norme vigenti.
Non è ammesso l'arricchimento per le tipologie che intendano fregiarsi della menzione "vigna".
4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" Arneis Superiore anche con menzione "vigna", "Terre Alfieri" Nebbiolo anche con menzione "vigna", "Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore anche con menzione "vigna", "Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva anche con menzione "vigna" devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento, come di seguito indicato:

Vini	Durata mesi	Decorrenza
"Terre Alfieri" Arneis Superiore, anche con menzione "vigna"	6	a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Terre Alfieri" Nebbiolo, anche con menzione "vigna"	4	a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore, anche con menzione "vigna"	12 di cui almeno 6 mesi in botti di legno	a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva, anche con menzione "vigna"	24 di cui almeno 12 mesi in botti di legno	a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre Alfieri" Arneis, anche con menzione "vigna"
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % Vol; con menzione "vigna" 12,00 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo*:* 16,0 g/l; con menzione "vigna" 17 g/l.

"Terre Alfieri" Arneis Superiore, anche con menzione "vigna"
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol, con menzione "vigna" 12,50 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo*:* 17,0 g/l.

"Terre Alfieri" Nebbiolo, anche con menzione "vigna"
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00 % Vol; con menzione "vigna" 13,00 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; con menzione “vigna” 23 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna”
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50 % Vol; con menzione “vigna” 13,50 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna”
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50 % Vol; anche con menzione “vigna” 13,50 % Vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, in relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, possono evidenziare all’odore e al sapore sentore di legno.

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” é vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, che non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.
3. Eventuali marchi privati, coincidenti con la denominazione di origine e garantita “Terre Alfieri”, possono continuare ad essere utilizzati e rinnovati, purchè depositati, registrati oppure siano stati acquisiti con l’uso sul territorio antecedentemente alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine.
4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31, comma 10, della Legge n. 238/16.
La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri dello stesso colore e di dimensioni non superiori al 50% di quelli usati per la denominazione di origine;
5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve per tutte le tipologie.
6. Nell’etichettatura dei vini di cui all’ art.1, la denominazione “Terre Alfieri”, immediatamente seguita dalla menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata e Garantita”, dovrà sempre precedere in etichetta la specificazione relativa al vitigno e all’eventuale menzione “vigna”.
La predetta indicazione di vitigno deve essere riportata in caratteri di uguale colore e di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Terre Alfieri”.

Articolo 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, con l'aggiunta della menzione “vigna” seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l’esclusione dei contenitori da 0,187 e da 2 litri.

Articolo 9 - Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare “Colline Alfieri”, composto dall’unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni “Roero fra Tanaro a Castelli”, composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni

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

Presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbietà ed all’intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell’epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati ad Arneis sono risorti in territorio altamente vocato.

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

L’area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, che raccoglie i favori del mercato.

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 e forestali, ai sensi dell’articolo 64 della Legge. n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 GU n. 253 del 30 ottobre 2018.