

## PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP DEI VINI «ROMAGNA»

La proposta di modifica integrale è pubblicata sul sito *internet* ufficiale del Ministero (<https://www.politicheagricole.it>), seguendo il percorso:

Qualità -> Vini DOP e IGP -> Domande di protezione e modifica disciplinari - Procedura nazionale -> Anno 2022 -> 2B. Domande «modifiche ordinarie» disciplinari -> Procedura nazionale preliminare - pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* delle proposte di modifiche ordinarie dei disciplinari.

Ovvero al seguente *link*:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17715>

seguendo il percorso:

2B. Domande «modifiche ordinarie» disciplinari -> Procedura nazionale preliminare - pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* delle proposte di modifiche ordinarie dei disciplinari.

## 22A02113

**Proposta di modifica unionale del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese».**

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 266 dell'11 giugno 1974 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito *internet* del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio Colline del Monferrato Casalese con sede in Casale Monferrato (AL), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 29 luglio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

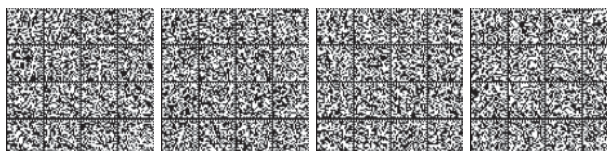
Visto il decreto ministeriale 25 ottobre 2021, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 263 del 4 novembre 2021, concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

Vista la pubblicazione della comunicazione 2022/C75/06 di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'art. 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione pubblicata nella GUUE C75 del 16 febbraio 2022;

Considerato che ai sensi del citato regolamento UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche sono considerate «unionali» e come tali seguono l'analoga procedura stabilita dalla preesistente normativa dell'Unione europea per le modifiche non minori e, pertanto, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura nazionale relativa alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, sono da seguire per la pubblicizzazione nazionale delle domande di modifiche «unionali» le disposizioni di cui al decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «unionale» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese»;

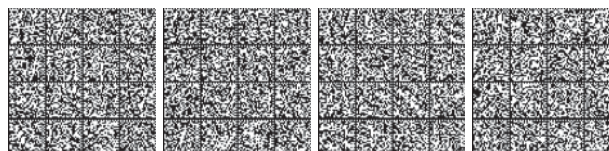
Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Ufficio PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: [saq4@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it) - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana della predetta proposta.



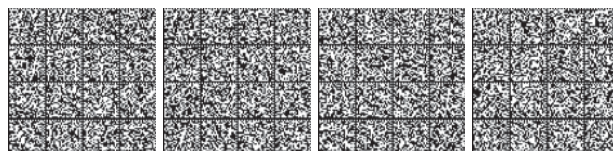
**PROPOSTA DI MODIFICA “UNIONALE” DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI  
“GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”**

(N.B.: nella seguente tabella sinottica sono riportate soltanto le parti dell’articolato del disciplinare oggetto di modifica)

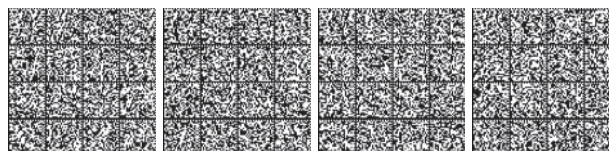
Testo disciplinare vigente	Proposta/e di modifica	Sintetica descrizione della modifica
<p align="center"><b>Articolo 1</b> <b>Denominazione e vini</b></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Tali vini sono i seguenti: Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino).</p>	<p align="center"><b>Articolo 1</b> <b>Denominazione e vini</b></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Tali vini sono i seguenti: Grignolino del Monferrato Casalese (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Cat. Vino). Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato (Cat. Vino Spumante di Qualità).</p>	<p>Aggiunta di una nuova categoria di prodotto vitivinicolo (Vino spumante di Qualità)</p>
<p align="center"><b>Articolo 4</b> <b>Norme per la viticoltura</b></p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- terreni: calcarei - argillosi - e loro eventuali combinazioni;</li> <li>- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;</li> <li>- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;</li> <li>- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell’entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;</li> </ul>	<p align="center"><b>Articolo 4</b> <b>Norme per la viticoltura</b></p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- terreni: calcarei - argillosi - e loro eventuali combinazioni;</li> <li>- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;</li> <li>- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;</li> <li>- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I nuovi impianti e i reimpianti, dal momento dell’entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4.000;</li> </ul>	



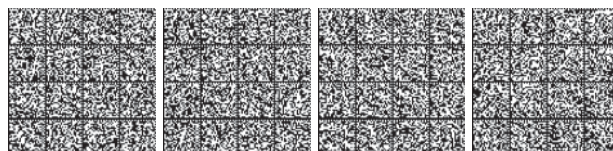
<p>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).</p> <p>Altre pratiche colturali: È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.</p> <p>La resa massima di uva per ettaro deivigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol;</p> <p>Nelle annate favorevoli quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattati.</p>	<p>- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare la qualità delle uve).</p> <p>Altre pratiche colturali: È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.</p> <p>La resa massima di uva per ettaro deivigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%;</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol;</p> <p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato: Resa uva t/ha: 8 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 9,50%.</p> <p>Nelle annate favorevoli quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Grignolino del Monferrato Casalese" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattati.</p>	<p>Prevista resa massima unitaria di produzione e titolo alcolometrico naturale minimo delle uve per la nuova categoria di prodotto</p>
--	---	---



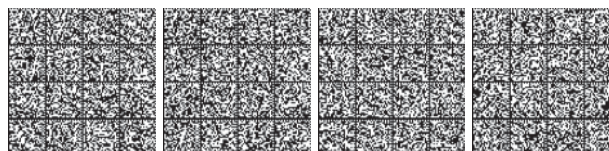
<b>Articolo 5 Norme per la vinificazione</b>	<b>Articolo 5 Norme per la vinificazione</b>	
<p>Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.</p>	<p>Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui al precedente art. 3.</p>	
<p>Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.</p>	<p>Tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.</p>	
<p>Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al DM 25.05.2004.</p>	<p>Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi del disciplinare allegato al DM 25.05.2004.</p>	
<p>La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>	<p>La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>	
<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	
<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	
<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	
<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Riserva vigna: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	
<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	<p>Per il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosato: Resa uva/vino: 70% Produzione massima di vino l/ha: 5600</p>	
<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.</p>	<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.</p>	<p>Prevista resa massima di trasformazione delle uve in vino per la nuova categoria di prodotto.</p>



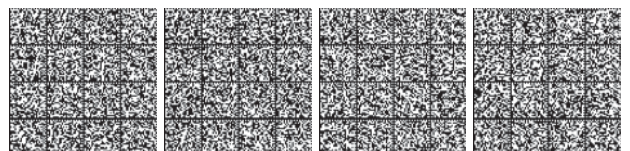
<p>Il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:</p> <p>Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno; Decorrenza: 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva è ammessa la colmataura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell’invecchiamento obbligatorio.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a: Resa uva/vino: 65% Produzione massima di vino l/ha: 5200</p>	<p>La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente con rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi.</p> <p>Il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo così definito:</p> <p>Durata: 30 mesi di cui almeno 18 mesi in contenitori di legno; Decorrenza: 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva è ammessa la colmataura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume nel corso dell’invecchiamento obbligatorio.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a: Resa uva/vino: 65% Produzione massima di vino l/ha: 5200</p>	<p>Descritto il metodo di elaborazione per la nuova categoria di prodotto introdotta.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche dei vini al consumo</b></p> <p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” e “Grignolino del Monferrato Casalese” vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato;</li> <li>- odore: caratteristico e delicato;</li> <li>- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto;</li> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;</li> <li>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</li> </ul> <p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato;</li> <li>- odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate;</li> <li>- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico;</li> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche dei vini al consumo</b></p> <p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” e “Grignolino del Monferrato Casalese” vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato;</li> <li>- odore: caratteristico e delicato;</li> <li>- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto;</li> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;</li> <li>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</li> </ul> <p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino del Monferrato Casalese” Riserva vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato;</li> <li>- odore: caratteristico e delicato con note a volte speziate;</li> <li>- sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo, caratteristico;</li> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;</li> </ul>	



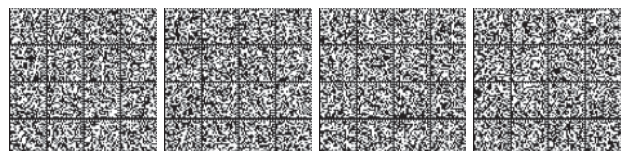
<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.</p>	<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Il vino “Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante rosato, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia da sapore: sapido, fine ed armonico, dosaggio zero a brut; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>I vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino del Monferrato Casalese”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.</p>	<p>Introduzione delle caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini al consumo per la nuova categoria di vino</p>
<p><b>Articolo 7</b> <b>Etichettatura e presentazione</b></p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.</p> <p>È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del</p>	<p><b>Articolo 7</b> <b>Etichettatura e presentazione</b></p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.</p> <p>È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella designazione dei vini Grignolino del Monferrato Casalese e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del</p>	



<p>contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000 / 18,000.</p> <p>L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria.</p>	<p>contenitore da 200 cl. Le chiusure per il vino Grignolino Monferrato Casalese, anche vigna, sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.</p> <p>Per il vino “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva e “Grignolino Monferrato Casalese” Riserva vigna è obbligatorio l'utilizzo del tappo di sughero.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Grignolino del Monferrato Casalese Riserva, anche vigna, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità di litri: 0,187 / 0,250 / 0,375 / 0,500 / 0,750 / 1,000 / 1,500 / 3,000 / 5,000 (con esclusione della dama) 6,000 / 9,000 / 12,000 / 18,000.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale”, o “metodo tradizionale”, o “metodo classico”, o “metodo classico tradizionale” alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietata nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato l'utilizzazione della semplice dicitura “fermentazione in bottiglia”.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé”.</p> <p>L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve è obbligatoria con esclusione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Grignolino Monferrato Casalese” Spumante rosato non millesimati.</p>	<p>Introduzione di specifiche disposizioni di etichettatura e presentazione e confezionamento per la nuova categoria di vino</p>
---	---	--



<p>Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione "Grignolino del Monferrato Casalese" può essere omessa la preposizione articolata "del".</p>	<p>La durata del processo di elaborazione sui lieviti, a partire dall'imbottigliamento non deve essere inferiore a diciotto mesi per i vini Denominazione di Origine Controllata "Grignolino Monferrato Casalese" Spumante rosato.</p> <p>Per il vino "Grignolino del Monferrato Casalese" Spumante rosato sono vietate l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure: - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico.</p> <p>Nell'etichettatura dei vini il nome della denominazione "Grignolino del Monferrato Casalese" può essere omessa la preposizione articolata "del".</p>	<p>Introduzione di specifiche disposizioni per il processo di elaborazione per la nuova categoria di vino</p> <p>Introduzione di specifiche disposizioni di confezionamento</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 8</b> <b>Legame con l'ambiente geografico</b></p> <p style="text-align: center;">omissis</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".</p> <p>I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall'aranciato al granata. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo, fresca l'acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l'impianto polifenolico.</p> <p>Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.</p> <p>I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L'acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 8</b> <b>Legame con l'ambiente geografico</b></p> <p style="text-align: center;">omissis</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".</p> <p>I vini hanno un colore molto tipico, espressione varietale inequivocabile: rosso rubino a volte tenue, dai riflessi che possono variare dall'aranciato al granata. Il gusto è pieno, con una tannicità di rilievo, fresca l'acidità mitigata dalla fermentazione malolattica, necessaria per evitare sinergie dal risvolto astringente, in equilibrio con l'impianto polifenolico.</p> <p>Il profumo è complesso, dalle evidenti note speziate accostate a sentori freschi di piccoli frutti rossi. Non mancano le note floreali, soprattutto di rosa e di viola.</p> <p>I vini possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11,5% vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12,5 e 14 % vol. L'acidità totale minima è 4,5 g/l; le misure più frequenti sono tra 5 e 5,5 g/l, ma si</p>	





possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

possono trovare vini, in annate particolarmente fresche, che arrivano a 5,8/6 g/l. L'estratto non riduttore minimo è 20 g/l, ma le misure più frequenti sono tra 22 e 25 g/l.

#### Vini spumanti

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

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

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

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

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

E' stata ampliata la descrizione del "Legame con l'ambiente geografico", in relazione all'inserimento della nuova categoria di vino

