

DPR 1 settembre 1972.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Dolcetto d'Acqui" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (G.U n.308 del 27 novembre 1972)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art.1.

La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Acqui" e' riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2.

Il vino "Dolcetto d'Acqui " deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Dolcetto.

Art.3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente l'intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Ricaldone, Cassine, Strevi, Rivalta Bormida, Castelnuovo Bormida, Sezzadio, Terzo, Bistagno, Ponti, Castelletto d'Erro, Denice, Montechiaro, Spigno Monferrato, Cortosio, Pinzone, Morbello, Grogardo, Cavatore, Melasso, Visone, Orsara Bormida.

Art.4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del " Dolcetto d' Acqui " devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura argillosatufacea-calcareea.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare i 95 q.li. Di tale resa le uve destinate alla vinificazione del vino di cui all'art. 1 non dovranno superare gli 80 q.li per ettaro ed eventualmente a tale limite dovranno essere ricondotte attraverso un'accurata cernita.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 %.

Art.5.

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di invecchiamento, devono essere effettuate nell'intero territorio delle province di: Asti, Alessandria, Cuneo, Torino, Genova e Savona.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Dolcetto d'Acqui" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Art.6.

Il vino "Dolcetto d'Acqui" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso con tendenza al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: vinoso, attenuato, caratteristico;

sapore: asciutto, morbido, gradevolmente mandorlato o amarognolo;

gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11,50;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' in facoltà del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art.7.

Il vino "Dolcetto d'Acqui" ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale non inferiore a gradi 12 ed immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di gradi 12,5, può portare in etichetta la qualificazione "superiore" a condizione che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno un anno, a decorrere dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Art.8.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Dolcetto d'Acqui", in vista della vendita, devono essere di forma bordolese, borgognona e similari, oppure rispondenti ad antico uso e tradizione.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Dolcetto d'Acqui" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Art.9.

Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

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

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato e' stato ottenuto.

Art.10.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Acqui" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, e' punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.