

DPR 1 settembre 1972.

Modificato con D.M 28 febbraio 1995

**Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Freisa d'Asti" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (G.U n. 311 del 30 novembre 1972)**

#### **Art.1.**

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

#### **Art.2**

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

#### **Art.3**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare della provincia di Asti, esclusi pertanto i territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.

#### **Art.4**

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

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura argillosocalcareo ed argilloso-sabbiosa

I sestri 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 produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare i 95 q.li. Di tale produzione 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 una accurata cernita.

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

#### **Art.5**

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono venire effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino " Freisa d'Asti " una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 10,50.

Sono consentite eventuali correzioni con mosti, anche parzialmente concentrati, ottenuti con uve del vitigno Freisa prodotte nella zona delimitata nel precedente art. 3, anche in vigneti non iscritti all'albo previsto dall'art. 10 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, purché l'aumento di volume corrisponda, come massimo, al 15% calcolato come mosto non concentrato.

#### **Art.6**

Il vino "Freisa d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche.

colore: rosso granato a cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione quando il vino invecchia;

odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;

sapore: amabile, fresco con sottofondo assai gradevole di lampone.

Nel tipo secco e con breve invecchiamento, delicatamente morbido;

gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11;

acidità totale minima complessiva: 5,5 per mille ;

estratto secco netto minimo: 20 per mille.

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

#### **Art.7**

Il vino "Freisa d'Asti", ottenuto da uve che abbiano una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,50, qualora venga invecchiato fino al 1 novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia, può portare in etichetta la specificazione aggiuntiva di "superiore".

#### **Art.8**

La denominazione di origine controllata "Freisa d'Asti" può essere utilizzata per designare i vini "spumante naturale" e "frizzante naturale" ottenuti mediante rifermentazione dello zucchero naturale residuo nel vino amabile o dolce, conservato secondo pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione.

La preparazione dei vini di cui al precedente comma deve avvenire entro il territorio indicato per le operazioni di vinificazione all'art. 5 del presente disciplinare.

#### **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.

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

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 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 "Freisa d'Asti" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, e' punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.