

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINO
"CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO"**

Approvato con	DPR 20.07.1979	G.U. 322 - 26.11.1979
Modificato con	DM 26.06.1992	G.U. 160 - 09.07.1992
Modificato con	DM 13.10.1993	G.U. 255 - 20.10.1993
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" e' riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografia**

Il vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve del vitigno "Cortese".

E' ammessa la presenza di altri vitigni ad uve bianche, escluse quelle aromatiche, fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo dei comuni appresso descritti:

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

Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Belcolle, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Bistagna, Carpeneto, Carosio, Casaleggio Borio, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Gamalero, Grogna, Lerma, Malvicino, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsacco, Orsara B., Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo d'Acqui, Trisobbio e Visone ed, in parte, nel territorio amministrativo dei comuni di: Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Novi Ligure, Pasturana e Sezzadio.

Tale zona della provincia di Alessandria e' cosi' delimitata: partendo dal punto d'incrocio nel comune di Merana dei confini provinciali Asti, Savona, Alessandria, il limite segue, in direzione est, il confine provinciale di Alessandria sino a raggiungere la quota 821 (C. Fontanassi) al punto d'incrocio del confine del comune di Tagliolo Monferrato e, su questi, proseguire in direzione nord-est fino ad incontrare il confine di Casaleggio Boiro che segue in direzione est e poi nord sino al confine di Mornese, prosegue lungo questi in direzione sud (R. di Moncalero) e poi nord sino ad

incrociare la strada per Parodi Ligure (B. Ciarrata). Prosegue verso nord-ovest su tale strada in direzione di Montaldero ed, all'altezza della localita' S. Gottardo, segue il confine del comune di Montaldeo verso nord e successivamente quello di Castelletto d'Orba sino ad incrociare la strada per Capriata d'Orba in prossimita' di C.na Bellavista. Prosegue lungo tale strada in direzione di Capriata d'Orba e, superata C.na Gazolo, segue la strada per Francavilla Bisio e, raggiunto il limite del centro abitato, risale verso nord per la strada che conduce a Pasturana fino a raggiungere il torrente Biasco (l'osteria). Prosegue in direzione sud-est lungo questo corso d'acqua fino ad incrociare la strada Tessarolo-Novu Ligure (quota 205); percorsa la strada in direzione nord fino a raggiungere il centro abitato di Novu Ligure, lo costeggia per la circonvallazione ovest fino a raggiungere la strada Novu Ligure-Basaluzzo che segue fino ad incontrare il confine di quest'ultimo comune (prossimita' di Cascina Ingrata); segue tale confine in direzione nord e poi ovest sino a raggiungere quello del comune di Predosa sul torrente Orba; prosegue verso nord lungo tale confine e quindi, in direzione ovest, raggiunge quello del comune di Sezzadio lungo il quale prosegue sempre verso ovest fino a raggiungere quello di Camalero che segue lungo il tracciato settentrionale sino ad incrociare il confine della provincia di Alessandria; lungo questi ridiscende in direzione sud sino ad incontrare il confine della provincia di Savona da dove e' iniziata la delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano preminentemente argilloso-calcarei, anche a fondo tufaceo o marnoso, con l'esclusione di quelli di fondo valle e di quelli ubicati nei rilievi preappenninici e appenninici.

I sestu d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva.

E' esclusa ogni pratica di forzatura ed in particolare l'incisione anulare.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" non deve essere superiore a t 10 per ettaro in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione totale per ettaro non superi il 20% il limite sopra indicato.

La regione Piemonte, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, puo' stabilire un limite massimo di produzione e/o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, al competente organismo di controllo

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali e commerciali della zona, e' consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei seguenti territori: province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.

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

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa massima uva-vino superi detto limite l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

Il vino a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Cortese dell'Alto Monferrato

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cortese Alto Monferrato Spumante

spuma: fine, persistente;
colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: da brut nature a brut, armonico, sapido, gradevolmente amaro;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cortese Alto Monferrato frizzante

spuma: vivace, evanescente
colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 5,0g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

La denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" può essere utilizzata per designare il vino spumante o frizzante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione in ottemperanza alle norme vigenti.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

E' 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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato", con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

L'Alto Monferrato è un sistema di rilievi collinari compresi tra i 200 e i 400 metri, con clima temperato-caldo (circa 1700 gradi giorno con differenze legate all'altitudine) ma discretamente ventilato, soprattutto in primavera e a fine estate.

La storicità della presenza del vitigno cortese nell'Alto Monferrato che, in senso stretto, corrisponde ai comprensori di Ovada e Acqui Terme, ed in senso lato (quello della DOC) si estende al sud astigiano, è attestata dalla più antica testimonianza scritta finora nota che cita il Cortese: una lettera del fattore del castello di Montaldeo al marchese Doria, del 1659. In effetti il vitigno è, a memoria d'uomo, ampiamente diffuso dal Monferrato fino al tortonese ("vitigno indigeno di natura rustica e vigoroso, da lungo tempo conosciuto e coltivato nella zona" Demaria e Leardi, 1869) e, ancora più a est, in Oltrepò pavese. Il Cortese dell'Alto Monferrato è tradizionalmente un vino bianco secco, fresco e leggero, anche se talvolta risulta anche di maggior struttura. E' prodotto anche nelle versioni frizzante e spumante.

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

Il Cortese dell'Alto Monferrato occupa l'area più occidentale di diffusione del vitigno, confinante, a est, con il comprensorio di Gavi dove il Cortese ha raggiunto l'apice della fama e a ovest con le Langhe, dove è invece pochissimo presente. I suoli sono in prevalenza calcareo-argillosi e calcareo-marnosi.

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

Rappresenta il più diffuso vitigno a bacca bianca non aromatico del Piemonte ed occupa in assoluto un posto in primo piano nel panorama vitivinicolo Piemontese. Sebbene poco presente nelle altre zone viticole Piemontesi (cuneese e fascia prealpina), è coltivato prevalentemente in provincia di Asti, sulla sponda destra del Tanaro ed in provincia di Alessandria.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata
P.zza Roma 10 - Asti

Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).