

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Freisa d'Asti (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieratori delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	39- 0141 598998
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Freisa d'Asti - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	Dm 1 settembre 1972 approvazione doc Freisa d'Asti
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Freisa d'Asti (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Freisa d'Asti**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol ; acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento; 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;

**Freisa d'Asti spumante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol ;

acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine, persistente  
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro;  
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;  
sapore: da extra dry ad abboccato, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone.

### Freisa d'Asti superiore

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol ;  
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;  
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;

### Freisa d'Asti frizzante

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol ;  
acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace, evanescente  
colore: rosso granato o cerasuolo piuttosto chiaro;  
odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;  
sapore: amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone.

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Superiore
-----------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****vini a DOC Freisa d'Asti**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha - resa vino: 56,00 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

il territorio collinare della provincia di Asti con l'esclusione pertanto dei territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti
---

**a. Zona NUTS**

ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

FREISA N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

### c. Altre varietà

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### Doc Freisa d'Asti

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le province di Asti e Torino. Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera. La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Vinificato in purezza, è tradizionale sia la versione vivace, frizzante e spumante, secca oppure amabile, che quella ferma.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

#### *Legame causale:*

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2 novembre 2010 piano dei controlli
<i>Descrizione:</i>
allegato 1 DLvo 61/2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XXSettembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a> ; <a href="http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/freisasti.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/freisasti.pdf</a>
--------------	--

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano