

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 24 aprile 1996

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (GU n. 132 del 7-6-1996)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e' riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nelle tipologie rosso e spumante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Brachetto.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata:

Provincia di Asti:

interi territori dei comuni di Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castelboglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonche' Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:

interi territori dei comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla

produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.

Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densita' di almeno 4.000 viti ad ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non deve essere superiore a q.li 80 per ettaro di coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restano i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione o di utilizzazione diverso da quello fissato dal presente disciplinare.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre 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.

Art. 5.

Le operazioni di ammostamento delle uve per la produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente 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 e Cuneo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

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

L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle

partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere ottenute esclusivamente mediante concentrati di mosto di uve Brachetto provenienti da vigneti iscritti all'albo o di mosto concentrato rettificato.

Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini, per la produzione dello spumante, devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.

Art. 6.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino di media intensita' e tendente al granato chiaro o rosato;

odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;

sapore: dolce, morbido, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in alcool svolto;

estratto secco netto minimo: 18 per mille;

acidita' totale minima: 5 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta, all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20 centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.

La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e' anche usata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni del presente disciplinare di produzione in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti

caratteristiche:

spuma: fine, persistente;

limpidezza: brillante;

colore: rosso rubino di media intensita' e tendente al granato chiaro o rosato;

odore: aroma muschiato molto delicato;

sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6% in alcool svolto;

estratto secco netto minimo: 18 per mille;

acidita' totale minima: 5 per mille.

E' facolta' del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

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.

Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e' consentito l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, localita' comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3 purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche.

Tale possibilita' e' esclusa per la tipologia spumante.

E' consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Art. 8.

I vini a denominazione controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere immesso al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite di appositi contrassegni applicati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.

Il vino a denominazione controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e

comunitarie e chiuso con tappo di sughero marchiato indelebilmente "Brachetto d'Aqui" o "Acqui". E' vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacita': ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5.

Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a ml 200 e' ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.