

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG  
“BRACHETTO D’ACQUI” O “ACQUI”**

Approvato DOC con	DPR 13.08.1969	G.U. 282 - 07.11.1969
Approvato DOCG con	DM 24.04.1996	G.U. 132 - 07.06.1996
Modificato con	DM 28.02.2011	G.U. 61 - 15.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.07.2014	G.U.165 -18.07.2014

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”
- “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Spumante
- “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito.

**Articolo 2  
Base Ampelografica**

1.I vini a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nelle loro diverse tipologie, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

1.Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” di cui all’articolo 1 devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata:

Provincia di Asti:

l’intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:

l’intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-gillosa.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) 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.
3. Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
5. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione del vino "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uve Kg /ha	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10,00% vol.
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10,00% vol.
Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12,00% vol prima dell'appassimento 15,50% vol dopo l'appassimento

6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.
7. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
8. 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 restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
9. Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 9,6 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo articolo 5.
10. Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5.
11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano inferiori a quello previsto dal presente disciplinare

in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente articolo 3.

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

3. La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino lt.
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui spumante	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui passito	45%	3.600

4. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 t/ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/i provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

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

8. L'eventuale 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", in tutte le tipologie, deve essere ottenuto alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.

9. 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 e/o mosti parzialmente fermentati e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

9.1 Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” spumante non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

10. L’appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e l’appassimento.

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

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

12. E’ vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” la gassificazione artificiale parziale o totale.

13. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui”

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;

Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;

Sapore: dolce, morbido, delicato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% di cui almeno il 5,00% in alcol svolto;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nella tipologia sopra descritta, all’atto dell’immissione al consumo può 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 2.0 bar.

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Spumante

Spuma: fine, persistente;

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;

Odore: aroma muschiato molto delicato;

Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno il 6,00% in alcol svolto;

Acidità totale minima: 5,0 g/l ;  
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito

Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;

Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;

Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% di cui almeno il 11,00% in alcol svolto;

Zuccheri riduttori: minimo 50,0 g/l

Acidità totale minima: 4,5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

### **Articolo 7 Designazione e presentazione**

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “riserva”, “extra”, “fine”, scelto”, “selezionato” e simili.

2. 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.

3. Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, con l’esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve .

### **Articolo 8 Confezionamento**

1 - Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.

E’ vietato l’utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo a corona;
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Inoltre, è vietato per tali tipologie l’uso del tappo a fungo e della gabbietta.

2. 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 capacità: litri 0,187 – 0,200 – 0,375 – 0,750 - 1,500 – 3,000 - 4,500 e 6,000.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” tipologia spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.

E’ vietato l’utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l’utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

**A) Informazioni sulla zona geografica.**

I vini a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nelle diverse tipologie, vengono prodotti in purezza utilizzando il vitigno Brachetto, dotato di un caratteristico e pregevole ventaglio aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce alla denominazione DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Guyot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. Grazie ad un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, intorno agli anni 50, mise a punto un Brachetto spumante vinificato in autoclave con metodo Charmat.

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

Le caratteristiche del “Brachetto d’Acqui” docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l’Alto Monferrato. All’interno della zona di produzione, ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti ed Alessandria, si trovano terreni di composizione argillosa nella zona di Nizza Monferrato mentre nell’acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

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

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all’ambiente stesso: il Brachetto.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

Sede operativa per l’attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società 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 combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).