



Malvasia

Produttività: abbondante.
Foglia: pentalobata.
Grappolo: di forma piramidale-cilindrica, con acini ovali di colore blu-nero.
Maturazione: metà ottobre.
Vini a denominazione: Colli Torinesi Malvasia, Malvasia di Casorzo d’Asti / Casorzo / Malvasia di Casorzo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.



Moscato

Produttività: buona.
Foglia: grandezza media, pentalobata, con dentatura pronunciata.
Grappolo: allungato, di forma cilindrico-conica, con acini medi, rotondi, di colore giallo dorato con maculature ambrate.
Maturazione: metà settembre.
Vini a denominazione: Asti, Colli Torinesi Moscato, Loazzolo, Moscato d’Asti, Piemonte Moscato, Strevi.



Ruchè

Produttività: buona.
Foglia: medio-piccola, cuneiforme (più larga che lunga), trilobata o quinquelobata.
Grappolo: grande, cilindrico allungato con ali ben sviluppate (talora un’ala è pedunculata), mediamente spargolo, compatto, acino medio-piccolo da sferoidale a ellissoideale corto, con buccia molto pruinosa, di colore blu-nero violetto.
Maturazione: fine settembre.
Vini a denominazione: Ruchè di Castagnole Monferrato.



Cortese

Produttività: molto buona.
Foglia: di grandezza media, pentalobata.
Grappolo: di forma conica, con una o due sporgenze alari, con acini leggermente ovali, medi, di colore giallo oro.
Maturazione: seconda metà di settembre.
Vini a denominazione: Colli Tortonesi, Gavi / Cortese di Gavi, Cortese dell’Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.



COMITATO

CASALE MONFERRATO
CAPITALE DELLA DOC



Centro permanente di ricerca e documentazione sulla DOC, sulla civiltà e la cultura del vino, sul patrimonio materiale e immateriale del territorio, sul paesaggio del Monferrato patrimonio UNESCO

CENTRO DOC, Castello del Monferrato, piazza Castello, 15033 Casale Monferrato, AL
www.comune.casale-monferrato.al.it/CentroDoc Facebook: Comitato DOC
capitaledoc@gmail.com

LA LEGGE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI VINI

D.P.R. 12 LUGLIO 1963 n. 930 G.U. n.188 suppl. del 15 luglio 1963
modificata con L. 11 maggio 1966 n. 302 G.U. n. 128 del 26 maggio 1966

Paolo Desana (1918 - 1991) Senatore monferrino, relatore e primo firmatario della legge.



I VITIGNI DEL MONFERRATO E LE LORO D.O.C.



Barbera

Produttività: costante e abbondante.
Foglia: di grandezza media, pentalobata, con pagina inferiore molto tormentosa.
Grappolo: di forma piramidale, molto compatto, con acini medi ovali, di colore blu intenso a maturazione.
Maturazione: inizio ottobre.
Vini a denominazione: Alba, Barbera d’Alba, Barbera d’Asti, Barbera del Monferrato superiore, Barbera del Monferrato, Canavese, Colli Tortonesi Barbera, Collina Torinese Barbera, Colline Novaresi Barbera, Colline Saluzzesi Barbera, Gabilano, Langhe, Piemonte Barbera, Pinerolese, Rubino di Cantavenna.



Arneis

Produttività: medio-elevata e costante.
Foglia: media grandezza, cuneiforme o pentagonale, trilobata o quinquelobata a seconda dei cloni.
Grappolo: grandezza media, cilindrico o piramidale, con una o due ali brevi, corto, compatto, acino medio-piccolo, buccia molto pruinoso, di colore giallo verdastro, con sfumatura grigio-dorata.
Maturazione: fine settembre.
Vini a denominazione: Langhe Arneis Roero, Roero Arneis, Roero Arneis spumante Roero riserva, Terre Alfieri Arneis.



Brachetto

Produttività: media.
Foglia: di grandezza media, pentagonale o cuneiforme, spesso trilobata.
Grappolo: abbastanza serrato, allungato, con acini rotondi, di colore viola scuro, ricchi di pruina.
Maturazione: seconda metà di settembre.
Vini a denominazione: Acqui, Brachetto d'Acqui, Piemonte Brachetto.



Nebbiolo

Produttività: elevata.
Foglia: grande, cuneiforme, raramente intera, trilobata.
Grappolo: medio-grande, piramidale alato, allungato, compatto, acino piccolo, buccia consistente, di colore blu-nero.
Maturazione: fine ottobre.
Vini a denominazione: Albugnano, Albugnano superiore, Barbaresco, Barbaresco riserva, Barolo, Barolo riserva, Canavese Nebbiolo, Carema, Carema riserva, Colline Novaresi / Spanna, Colline Saluzzesi, Coste della Sesia Nebbiolo, Fara, Gattinara, Gattinara riserva, Ghemme, Langhe Nebbiolo, Lessona, Monferrato Nebbiolo, Nebbiolo d'Alba, Pinerolese, Roero, Roero riserva, Terre Alfieri Nebbiolo, Sizzano, Valli Ossolane.



Dolcetto

Produttività: elevata, ma può essere irregolare.
Foglia: medio-piccola, pentagonale e cuneiforme.
Grappolo: grande, conico allungato con ali, acino medio-piccolo, buccia consistente, di colore blu-nero-violetto
Maturazione: metà settembre.
Vini a denominazione: Colli Tortonesi Dolcetto, Dogliani, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Acqui superiore, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Alba superiore, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Ovada, Dolcetto d'Ovada superiore, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Dolcetto delle Langhe Monregalesi superiore, Dolcetto di Diano d'Alba, Langhe Dolcetto, Monferrato Dolcetto, Pinerolese Dolcetto, Valsusa rosso.



Freisa

Produttività: buona.
Foglia: di grandezza leggermente inferiore alla media, trilobata con lobi poco pronunciati.
Grappolo: allungato e spargolo, con acini medi, rotondi di colore nero bluastrò.
Maturazione: inizio ottobre.
Vini a denominazione: Colli Tortonesi Freisa, Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Langhe Freisa, Monferrato Freisa, Piemonte Freisa, Pinerolese Freisa.



Grignolino

Produttività: buona.
Foglia: di grandezza media, trilobata e talvolta pentalobata.
Grappolo: serrato, spesso con due sporgenze alari, con acini lievemente ovali, dal colore rosso-viola poco intenso.
Maturazione: inizio ottobre.
Vini a denominazione: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Piemonte Grignolino.