

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 26 listopada 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Piemonte (ChNP)]**

(2018/C 435/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Piemonte” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Piemonte”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Piemonte” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„PIEMONTE”

PDO-IT-A1224-AM02

Data złożenia wniosku: 9.1.2015

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

TYTUŁ

Zmiana w specyfikacji produktu ChNP „Piemonte”, art. 1 Wina

OPIS I UZASADNIENIE

Zmiana w specyfikacji produktu, wymagająca szeregu zmian w jednolitym dokumencie, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Art. 1 – Nazwa i objęte nią wina

Opis: Dodaje się następujące nowe rodzaje wina:

- MUSUJĄCE: Piemonte Rosso (czerwone), Piemonte Rosato (różowe), Piemonte z dwóch spośród określonych białych odmian winorośli (Cortese Chardonnay, Sauvignon i ich mieszanek), Piemonte z dwóch spośród określonych czerwonych odmian winorośli (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir i ich mieszanek).
- PÓLMUSUJĄCE: Piemonte z dwóch spośród określonych białych odmian winorośli (Cortese Chardonnay, Sauvignon i ich mieszanek), Piemonte z dwóch spośród określonych czerwonych odmian winorośli (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir i ich mieszanek).
- RODZAJE NAZYWANE OKREŚLENIEM TRADYCYJNYM „PASSITO”: Piemonte Rosso (czerwone), Piemonte Bianco (białe), Piemonte Barbera, każde z nich podzielono na następujące trzy kategorie: wino, wino z suszonych winogron i wino z przejrzałych winogron dozwolone prawem Unii (załącznik II część VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013).
- W przypadku już uwzględnionych rodzajów Piemonte „Moscato Passito” i Piemonte „Brachetto Passito”, przewidziano możliwość produkowania ich w trzech wyżej wspomnianych kategoriach (wino, wino z suszonych winogron i wino z przejrzałych winogron).
- W przypadku już uwzględnionych win musujących: Piemonte Pinot Nero, Piemonte Pinot, Piemonte Chardonnay-Pinot i Piemonte Pinot-Chardonnay, które już można produkować jako białe, wprowadzono wersję różową opisaną w art. 6 poniżej.

Uzasadnienie: Nazwę pochodzenia „Piemonte” utworzono w 1994 r. w celu ochrony jednego z najważniejszych i historycznych włoskich obszarów uprawy winorośli i produkcji win gatunkowych oraz zagwarantowania, że wyprodukowana ilość odpowiada ilości wprowadzonej na rynek jak również ochrony cech jakości wina określonego jako „Piemonte”.

Na terytorium regionu Piemont, obok produkcji wytrawnych win niemusujących, tradycyjnie produkuje się różne inne rodzaje wina.

Tradycyjne białe wino musujące cieszy się międzynarodowym uznaniem, jednak udane eksperymenty ostatniej dekady pozwoliły też uzyskać nowe rodzaje różowych i czerwonych win musujących, waloryzując różne mieszanki odmian oraz odpowiadające im właściwości organoleptyczne.

Wino półmusujące, które zawsze produkowano jako młode wino, tj. pierwsze wino w sezonie wyprodukowane w winnicy w drodze fermentacji wtórnej z połączenia różnych odmian winorośli, obecnie należy uznać za osobny rodzaj, umożliwiając rozpoznanie dwóch czerwonych lub białych odmian winorośli.

Praktyka suszenia winogron, na krzewach – w gorętszych latach – lub w kontrolowanych warunkach, stanowi tradycję, w której z powodzeniem wykorzystuje się winorośl Moscato lub Brachetto do produkcji win „Passito”. Po dwóch latach badań, biorąc pod uwagę wyniki uzyskane nawet w przypadku winogron niearomatycznych, podjęto decyzję o rozszerzeniu zakresu produkcji win „Passito”, tj. o dodaniu dwóch rodzajów, białego i czerwonego, oraz określonego rodzaju produkowanego w co najmniej 85 % z czerwonych winogron Barbera, które są powszechne w Piemontcie, dzieląc je na trzy różne kategorie UE (wino, wino z suszonych winogron, wino z przejrziałych winogron).

Podsumowując, dodaje się i opisuje rodzaje wprowadzone przy wcześniejszych przeglądach, bez zmian wykazu odmian winorośli wykorzystywanych w mieszankach, obszaru produkcji ani specyfikacji produkcji (np. plonu wyrażonego w kg winogron i ilości wina).

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 2 Łączenie odmian winorośli

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 2 – Łączenie odmian winorośli

Opis: Dodanie nowych rodzajów, o których mowa w art. 1, nie powoduje żadnych zmian w łączeniu odmian winorośli; wykorzystuje się w nich te same odmiany, jak w czerwonych, białych i różowych winach oraz winach z określonej odmiany lub odmian winorośli.

W ust. 5 wprowadza się zmianę formalną, dodając odniesienie do musujących i półmusujących rodzajów wina oraz wskazując dwie konkretne odmiany.

Uzasadnienie: dostosowanie tego przepisu do art. 1 przez doprecyzowanie, że łączenie odmian winorośli nie odnosi się wyłącznie do wina ogólnie, ale również do pozostałych kategorii produktów opisanych w tym artykule.

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 3 obszar produkcji

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 3 – Obszar produkcji winogron

Punkt 1 – Opis: Nowo wprowadzone rodzaje dodaje się w obszarze produkcji opisanym w ust. 1, największego w całej specyfikacji produktu, obejmującego wszystkie obszary uprawy winorośli w prowincji Piemontu (Alessandria, Asti, Cuneo, Turyn, Novara, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola, Vercelli).

Uzasadnienie: Zob. uzasadnienie odnośnie do art. 1.

Punkt 1 – Opis: Zmiana ma charakter formalny i polega na dodaniu szeregu gmin, które już uwzględniono w obszarze produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte.

Uzasadnienie: przedmiotowe gminy były już uwzględnione w obszarze produkcji i zostały wymienione w odpowiednim załączniku do specyfikacji produktu wśród gmin uprawnionych do stosowania określenia „Vigneti di Montagna”, jednak w wyniku błędu nie zostały zaliczone do szerszego obszaru produkcji określonego w art. 3 pkt 1.

Punkt 1. W drodze sprostowania dodaje się gminę Agrate Conturbia w prowincji Novara, która w wyniku błędu nie została uwzględniona w poprzedniej definicji obszaru produkcji. Sprostowano nazwę gminy Cavaglio, którą błędnie zapisano jako „Cavagno”, znajdującej się również w prowincji Novara.

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 4 Normy uprawy winorośli

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 4 – Normy uprawy winorośli

Punkt 3 – Opis: W przypadku nowo wprowadzonych rodzajów plony winogron określa się w tonach z hektara wraz z odpowiednią minimalną naturalną zawartością objętościową alkoholu w winogronach.

Zmieniono również wielkość plonów winogron z hektara, z których produkuje się Piemonte Moscato Passito i Piemonte Brachetto Passito, oraz odpowiednio dostosowano minimalną naturalną zawartość objętościową alkoholu w winogronach.

Uzasadnienie: w przypadku nowych rodzajów plony winogron określono na podstawie plonów faktycznie osiągniętych na obszarze produkcji, dostosowując je do plonów istniejących rodzajów, jednocześnie zachowując parametry jakości.

Plony winogron, z których produkuje się wina Passito, wyrażono w odniesieniu do winogron świeżych, a nie suszonych. Ma to na celu określenie utraty masy podczas przejrzenia i wysychania winogron (które można przeprowadzić również w odpowiednich pomieszczeniach po zbiorach) w kontekście ilości wina wyprodukowanej z winogron, określonej w art. 5 poniżej.

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 5 Normy produkcji wina

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 5 – Normy produkcji wina

Punkt 2 – Opis: Wskazano ilość wina produkowaną z winogron w odniesieniu do nowych rodzajów, wraz z maksymalnym poziomem produkcji wina z hektara wyrażonym w litrach w przypadku każdego rodzaju, z uwzględnieniem plonów winogron z hektara określonych w art. 4 pkt 3.

Punkt 4 – Opis: W przypadku win o nazwie pochodzenia „Piemonte” uzupełnionej określeniem „Passito” określono metodę suszenia, które może mieć miejsce na krzaku lub po zbiorach z wykorzystaniem metod określonych we właściwych przepisach. Dodaje się również wyraźny zakaz wzbogacania tych win.

Uzasadnienie: Ponieważ niemożliwe jest przeprowadzenie procesu suszenia na krzakach każdego roku oraz w przypadku każdej kategorii win „Passito”, konieczne jest stosowanie innych systemów suszenia, takich jak przechowywanie zebranych winogron w odpowiednich pomieszczeniach, aby uzyskać właściwą zawartość cukrów.

W związku z tym w pkt 4 opisano trzy kategorie klasyfikacji win „Piemonte” Passito, określając w każdym przypadku minimalną ilość cukru obecnego w winogronach na koniec suszenia, wyrażoną w gramach cukru na litr oraz jako minimalną objętościową naturalną zawartość alkoholu w winogronach.

Rozróżnienie wynika z faktu, że określenie tradycyjne „Passito” można przypisać do trzech kategorii: „wino”, „wino z suszonych winogron” oraz „wino z przejrzałych winogron”. Proponuje się oferować w ramach oznaczenia „Piemonte” różne rodzaje win Passito, na które obecnie jest zapotrzebowanie na rynku. Aby możliwe było odróżnienie całkowitej objętościowej zawartości alkoholu oraz rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w różnych produktach, konieczne jest uwzględnienie w przepisach UE wspomnianych trzech różnych kategorii.

Punkt 5 – Opis: W przypadku nowo dodanych rodzajów Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco Passito i Piemonte Barbera Passito określa się minimalny okres leżakowania wynoszący trzy miesiące, rozpoczynający się z dniem 1 stycznia roku następującego po roku, w którym wyprodukowano winogrona.

W związku z tym określa się, że w trakcie okresu leżakowania, przed butelkowaniem, wino może zakończyć proces powolnej fermentacji, która słabnie w zimniejszych miesiącach. Zatem wino można dopuścić do sprzedaży dopiero od dnia 1 kwietnia roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona.

Uzasadnienie: Okres leżakowania lub oczyszczania określono, ponieważ duża pozostałość cukru wynikająca z praktyki suszenia winogron sama w sobie skutkuje zdecydowanie bogatszym moszczem, w którym cukier wolniej zamienia się w alkohol w końcowym etapie fermentacji w zimie, w związku z czym trzeba dopuścić, by proces ten wykraczał poza okres ustalony na fermentację innych win.

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 6 Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 6 – Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

Opis: W art. 6 wymieniono nowo dodane rodzaje, określając parametry organoleptyczne barwy, aromatu, smaku oraz piany w przypadku win musujących oraz minimalne parametry chemiczne/fizyczne całkowitej objętościowej zawartości alkoholu, ogólnej kwasowości oraz minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego.

W przypadku win Passito określa się specyficzne właściwości każdej kategorii (wino, wino z suszonych winogron, wino z przejrzałych winogron).

W związku z tym określa się właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu: Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, tzn. win musujących opartych na Pinot Nero, uwzględnionych już w poprzedniej wersji, doprecyzowując jednak w szczególności właściwości różowej barwy o różnym stopniu intensywności w przypadku win różowych.

W przypadku właściwości dotyczących smaku wszystkich wersji musujących, określa się zawartość cukru resztkowego, od *pas dosé* do *demi-sec* zgodnie z załącznikiem XIV część A do rozporządzenia Komisji (UE) nr 607/2009.

W przypadku już uwzględnionego rodzaju Piemonte Brachetto koryguje się i obniża rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu z 6 % do 5 % obj., a ciśnienie w butelce spowodowane obecnością dwutlenku węgla w roztworze zwiększa się o 0,5 bara (z 2 do 2,5 bara), biorąc pod uwagę fakt, że obecne limity nie są już nieprzekraczalnym pułapem, ale raczej celem produkcyjnym, który należy osiągnąć w wielu przypadkach.

W przypadku już uwzględnionego rodzaju Piemonte Brachetto Passito wymienia się właściwości, które klasyfikują produkt w dwóch przedmiotowych kategoriach, tzn. wina z suszonych winogron, która to kategoria jest w dużym stopniu zgodna z istniejącą wersją, przy czym usunięto z niej jedynie konkretne wskazanie minimalnej zawartości cukru resztkowego; oraz wina z przejrziałych winogron.

W przypadku już uwzględnionego rodzaju Piemonte Moscato koryguje się wymaganą minimalną całkowitą rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu, która będzie wynosić minimalnie 4,5 % rzeczywistej zawartości alkoholu, a maksymalnie nawet do 7 % obj. rzeczywistej zawartości alkoholu, przy czym minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu 10,5 % pozostaje niezmienną. Ciśnienie w butelce spowodowane obecnością dwutlenku węgla w roztworze zmienia się i zwiększa o 0,5 % bara (z 2 do 2,5 bara), ponownie biorąc pod uwagę fakt, że obecne limity nie są już nieprzekraczalnym pułapem, ale raczej celem produkcyjnym, który należy osiągnąć w wielu przypadkach.

Podobnie w przypadku Piemonte Moscato Passito, rodzaju już uwzględnionego w specyfikacji produktu wymienia się właściwości, które klasyfikują produkt w dwóch kategoriach UE, tzn. wina z suszonych winogron, tekst jest w dużym stopniu zgodny z istniejącą wersją, przy czym wyjaśniono kilka opisów wrażeń zmysłowych, używając określeń uznanych za bardziej odpowiednie, zachowując cel opisu („barwę złotą” zastąpiono „barwą złocistą”, a smak „aksamitny” zastąpiono „łagodnym”), usunięto minimalną zawartość cukru resztkowego, a minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zmniejszono o 0,5 % obj. do 9 % obj.; następnie opisano kategorię wina z przejrziałych winogron.

Ponadto w przypadku win czerwonych Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot i Piemonte Syrah doprecyzowuje się wyłącznie deskryptor sensoryczny smaku poprzez zastąpienie słowa „aksamitny” słowem „łagodny”, które uznano za bardziej odpowiednie określenie.

Uzasadnienie: Jak wskazano powyżej zmiany te uwzględniają właściwości analityczne i organoleptyczne rzeczywiście występujące w każdym rodzaju wina.

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 7 – Opis i sposób prezentacji

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 7 – Opis i sposób prezentacji

Punkt 8 – Opis: W opisie i przy prezentacji musujących win różowych dodaje się możliwość użycia określenia „kolor różany” lub „różowy”.

Uzasadnienie: doprecyzowanie informacji na temat barwy tego rodzaju z myślą o konsumentach.

TYTUŁ:

Zmiana w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Piemonte”, art. 8 – Opakowanie

OPIS I UZASADNIENIE

Art. 8 – Opakowanie

Punkt 1 – Opis: W przypadku rodzajów: Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Bonarda Frizzante i Piemonte Dolcetto Frizzante wprowadza się możliwość stosowania alternatywnych pojemników („worek w pudełku”) w tym dla win półmusujących, jeżeli opakowanie jest dostosowane do tego rodzaju wina.

Uzasadnienie: względy handlowe ukierunkowane na szerszą dystrybucję win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia PIEMONTE w różnych segmentach rynku, w szczególności w innych państwach UE oraz państwach trzecich, w których istnieje znaczne zapotrzebowanie na pojemniki tego typu i ich akceptacja, jak również na rynku krajowym.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Piemonte

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis win

Kategoria (1) wino – wino białe: Piemonte Bianco ze wskazanej odmiany winorośli Cortese, Chardonnay, Sauvignon, z dwóch odmian winorośli

Wina barwy słomkowożółtej o różnej intensywności, z zielonkawym odcieniem w przypadku rodzaju Cortese i Chardonnay; ich aromat jest charakterystyczny, bardziej intensywny dla rodzajów Bianco, w przypadku których określono odmianę Chardonnay lub dwie odmiany, oraz zdecydowanie świeży zapach; w przypadku odmiany Cortese jest bardziej delikatny, natomiast jeśli przeważa odmiana Sauvignon, aromaty owocowe są bardziej intensywne i obecne są delikatne aromaty trawiaste; smak jest świeży, zasadniczo wytrawny lub półwytrawny, czasami mocno wyrazisty (z wyjątkiem Sauvignon), czasami półsłodki w przypadku Bianco lub jeśli określono dwie odmiany winorośli.

Wina te są harmonijne i przyjemne, mają wysoką kwasowość ogólną; od minimum 4,5 g/l w przypadku Bianco, wina z dwóch określonych odmian oraz Sauvignon do nawet minimum 5 g/l w przypadku Cortese i Chardonnay.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu waha się od 10 % w przypadku Bianco, wina z dwóch określonych odmian oraz Cortese do nawet 10,5 % w przypadku Chardonnay i 11 % w przypadku Sauvignon.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego zasadniczo wynosi 15 g/l; 17 g/l w przypadku Chardonnay.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – wino białe: Piemonte Bianco Passito

Wino barwy słomkowożółtej o różnej intensywności, przechodzącej w złotożółtą; o charakterystycznym i intensywnym aromacie białych kwiatów, złożonym, harmonijnym i delikatnym smaku występujące w wariantach od wytrawnego do słodkiego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13 %, z czego co najmniej 10,5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – wino białe: Piemonte Moscato

Barwa tego wina waha się od słomkowożółtej do złotożółtej o różnej intensywności; ma ono charakterystyczny aromat białych kwiatów, którego wonne i harmonijne nuty długo się utrzymują.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, z czego co najmniej 4,5 % to alkohol rzeczywisty, nawet do maksymalnie 7,5 % alkoholu rzeczywistego.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	4,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – wino czerwone: Piemonte Rosso ze wskazanej odmiany winorośli Barbera, Dolcetto, Bonarda, Freisa, Grignolino, Bonarda

Wino ma czerwoną barwę o różnej intensywności, a w przypadku wina Dolcetto niekiedy pojawiają się w niej nuty fioleto, a w miarę dojrzewania przechodzi ona w jasny rubin w przypadku Freisa, z bardziej intensywnym zabarwieniem w przypadku Bonarda i bledszym w przypadku winogron Grignolino.

Aromat: winny, wyraźnie świeży, przyjemny, czasami pojawiają się nuty trawy; bardziej intensywny oraz z aromatem czerwonych owoców w przypadku Barbera, pełny i delikatny w przypadku Dolcetto, mocno wyrazisty i lekko wonny w przypadku Freisa, delikatnie owocowy o pikantnych pieprznych nutach w przypadku Grignolino oraz o intensywnych nutach czerwonych owoców w przypadku win Bonarda.

Smak: wina te mają świeży smak, sporą zawartość ekstraktu, ich kwasowość waha się od umiarkowanej do bardziej wyczuwalnej w przypadku win z odmian Piemonte Rosso lub Barbera, zawartość cukru resztkowego powoduje, że są to wina od wytrawnych do półwytrawnych i czasem półsłodkich; bywają mocno wyraziste; Piemonte Dolcetto to harmonijne, przyjemnie gorzkie wino o dość mocnej strukturze; Freisa ma wyczuwalne nuty taniny i w miarę dojrzewania staje się bardziej harmonijne i delikatne; Grignolino jest przyjemnie gorzkie z zauważalną taniną; a Bonarda, które czasami bywa mocno wyraziste, łączy w sobie świeżość i łagodne nuty taniny. Wina z dwóch określonych czerwonych odmian winorośli mają właściwości odpowiednich odmian winorośli.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): Grignolino 19, Rosso, Dolcetto oraz wino z dwóch określonych odmian winorośli 20, Barbera 21, 22, Bonarda i Freisa 23.

Wszelkie parametry analityczne, o których nie wspomniano, są zgodne z ograniczeniami określonymi we właściwym prawodawstwie.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – wino czerwone: Piemonte Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Piemonte Syrah

Wino to ma czerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, a w przypadku wina Pinot Nero niekiedy pojawiają się odcienie pomarańczy. Aromat tego wina jest delikatny z wyraźnymi nutami czerwonych owoców; są one pełniejsze w przypadku wina Pinot Nero, z nutami korzennymi w przypadku wina Syrah i z przeważającymi nutami trawiastymi w przypadku win Cabernet i Merlot. Smak tego wina jest delikatny i pełny, przy czym ze względu na poziom cukru resztkowego jego smak może wytrawny lub półwytrawny; łagodniejszy w przypadku Piemonte Cabernet i Merlot; wina otrzymywane z Pinot Nero i Syrah mają delikatny posmak taniny, przy czym zasadniczo smak tych drugich jest o wiele bardziej harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 19 g/l w przypadku Pinot Nero i Syrah, natomiast w przypadku Cabernet i Merlot – 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – Piemonte Albarossa

Wino to ma głęboką rubinowoczerwoną barwę oraz przyjemny i intensywny winny aromat z nutami czerwonych owoców i wiśni; jego smak jest wytrawny i pełny, z wyraźnie wyczuwalnymi taninami, przy czym wraz z dojrzewaniem wina nabiera on bardziej złożonego i harmonijnego charakteru.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12,5 %, natomiast minimalna wartość odniesienia kwasowości ogólnej wynosi 4,5 g/l, a maksymalna – 7,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego jest wysoka – wynosi 26 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – Piemonte Brachetto

Wino to ma rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, niekiedy przechodzącą w róż; jego aromat jest charakterystyczny z delikatnym aromatem piżma i mniej lub bardziej subtelnymi nutami róży; jego smak jest delikatny, aromatyczny o różnym stopniu słodczy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %, z czego co najmniej 5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito

Wina te mają rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu.

Ich aromat jest charakterystyczny, intensywny i złożony; w przypadku wina z odmiany Barbera wyraźnie wyczuwalne są nuty dojrzałych czerwonych owoców, wiśni, jeżyn i dżemu; wina te są harmonijne, ich smak jest delikatny, przy czym z powodu różnic w poziomie cukru resztkowego smak może być wytrawny do słodkiego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13 %, z czego co najmniej 10,5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 23 g/l w przypadku Rosso Passito i 24 g/l w przypadku Barbera Passito.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (1) wino – Piemonte Rosato

Wino to występuje w barwie od jasnoróżowej po wiśniowoczerwoną o zróżnicowanej intensywności; jest ono winne, delikatne, z przyjemnymi nutami kwiatów i czerwonych owoców; jego smak jest świeży, wytrawny lub półwytrawny, niekiedy półsłodki, a czasami intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (8) wino półmusujące – wina białe: Piemonte Bianco ze wskazanej odmiany winorośli Cortese, Chardonnay, z dwóch odmian winorośli

Wina te są lekko musujące, o słomkowożółtej barwie o zróżnicowanej intensywności i charakterystycznym aromacie, który w połączeniu z umiarkowaną zawartością cukru resztkowego podkreśla kwiatowe i owocowe doznania, szczególnie wyraźne w przypadku wina Piemonte Bianco oraz w przypadku win z dwóch określonych odmian.

Smak jest świeży, wytrawny lub półwytrawny, niekiedy półsłodki, choć jedynie w przypadku wina Bianco z dwóch określonych odmian; w przypadku Piemonte Chardonnay jest on łagodniejszy i bardziej harmonijny; piana jest na ogół dynamiczna i ulotna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu waha się od 10 % w przypadku wina Bianco, wina z dwóch określonych odmian oraz wina Cortese, do nawet 10,5 % w przypadku Chardonnay.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego zasadniczo wynosi 15 g/l; 17 g/l w przypadku Chardonnay. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l w przypadku Piemonte Bianco i w przypadku rodzajów wina z dwóch określonych odmian winorośli, natomiast nie spada ona poniżej 5 g/l w przypadku win otrzymywanych z Cortese lub Chardonnay.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (8) wino półmusujące – wino czerwone: Piemonte Rosso ze wskazanej odmiany winorośli Barbera, Dolcetto, Bonarda, z dwóch odmian winorośli

Wina te mają czerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności.

Mają one winny i przyjemny aromat, z nutami owocowymi, które są bardziej wyczuwalne i typowe dla danego szczepu w przypadku rodzajów z określonej odmiany winorośli; są to wina świeże, których zawartość cukru resztkowego kwalifikuje je jako wina wytrawne do półwytrawnych; mają one mocną strukturę i czasami są półsłodkie – w przypadku Piemonte Rosso i win z dwóch określonych czerwonych odmian winogron; piana jest dynamiczna i ulotna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l w przypadku Rosso i win z dwóch odmian winorośli lub Dolcetto, 21 g/l w przypadku win ze wskazanej odmiany winorośli Barbera, 22 g/l w przypadku Piemonte Bonarda.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (8) wino półmusujące – Piemonte Rosato

Wino to występuje w barwie od jasnoróżowej po wiśniowoczerwoną o zróżnicowanej intensywności; ma ono winny, delikatny i przyjemny aromat, niekiedy z mocniejszymi nutami czerwonych owoców jagodowych; jest to wino świeże, wytrawne lub półwytrawne, a czasem półsłodkie, z dynamiczną i ulotną pianą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (4) wino musujące – wino białe: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot, Pinot-Chardonnay

Te wina musujące mają słomkowożółtą barwę o zróżnicowanej intensywności i charakterystyczny aromat odmiany winorośli. Jeśli wino otrzymano, nawet częściowo, z Pinot Nero, obecne są wyraźne nuty owocowe. Są one aromatyczne, mają umiarkowaną zawartość alkoholu i średnio-wysoką kwasowość z resztkowym cukrem w przedziale od *pas dosé* do *demi-sec*; ich piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (4) wino musujące – wino białe: Piemonte ze wskazanej odmiany winorośli Cortese, Chardonnay i z dwóch odmian winorośli

Te wina musujące mają słomkowożółtą barwę z trawiastymi nutami wyczuwalnymi w winach ze wskazanej odmiany winorośli Cortese lub Chardonnay; mają delikatny i charakterystyczny aromat z wyczuwalnymi nutami owocowymi o zróżnicowanej intensywności; mają świeży i zrównoważony smak, wina otrzymane z Chardonnay oraz z dwóch odmian winorośli, są delikatniejsze i bardziej harmonijne, a obecność cukru resztkowego nadaje im ceniony posmak (od *pas dosé* do *demi-sec*). Piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 % w przypadku win musujących z dwóch określonych odmian lub Chardonnay, natomiast w przypadku Piemonte Cortese Spumante minimalna zawartość alkoholu wynosi 10 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego waha się od 15 g/l w przypadku Cortese Spumante do 17 g/l w przypadku Chardonnay lub wina musującego z dwóch określonych odmian.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (4) wino musujące – wino różowe: Piemonte Rosato oraz wina ze wskazanej odmiany winorośli Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot, Pinot-Chardonnay

Te wina musujące mają różową barwę o zróżnicowanej intensywności, w a przypadku Piemonte Rosato od jasnoróżowej po wiśniowoczerwoną o zróżnicowanej intensywności; mają one charakterystyczny, delikatny i przyjemny aromat, z nutami owocowymi, lepiej wyczuwalnymi w przypadku rodzajów z określonej odmiany winorośli; są to wina musujące o wyrazistym aromacie, bardziej harmonijnym i delikatniejszym w przypadku win typu Piemonte Rosato; poziom cukru resztkowego waha się w nich od *pas dosé* po *demi-sec*; piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l; w przypadku win z określoną odmianą winorośli poziom minimalny wynosi 5 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l w przypadku win z określonych odmian winorośli, 17 g/l w przypadku Piemonte Rosato.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (4) wino musujące – wino czerwone: Piemonte Rosso z dwóch określonych czerwonych odmian winorośli

Te wina musujące mają czerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności i charakterystyczny, delikatny i przyjemny aromat, owocowy zapach typowy dla odmian winorośli użytych w mieszance; są one harmonijnie wyczuwalne na podniebieniu, a ze względu na poziom cukru resztkowego wyróżnia się smak od *pas dosé* po *demi-sec*; piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące – wino czerwone: Piemonte Brachetto

Aromatyczne wino musujące o rubinowoczerwonej barwie o zróżnicowanej intensywności, czasami przechodzącej w róż; jeżeli chodzi o zapach, wyczuwalne są w nim charakterystyczne nuty danej odmiany winorośli, róży i delikatny piżmowy aromat.

Smak jest delikatny, o zróżnicowanym stopniu słodkości; piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,0 %, z czego co najmniej 6,0 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	6
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (15) wino z suszonych winogron – wino białe: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito

Poddanie winogron suszeniu prowadzi do powstania win o złocistożółtej barwie, przechodzących w bursztyn o zróżnicowanej intensywności, o intensywnym, charakterystycznym i złożonym aromacie, w którym wyraźnie wyczuwalne są nuty dojrzałych owoców; jeżeli wino otrzymywane jest z winogron Moscato, wyczuwalne są charakterystyczne nuty piżma. Wina mają harmonijny, bardzo łagodny smak, a ze względu na poziom cukru resztkowego wyróżnia się smak od wytrawnego po słodki, przy czym wina Piemonte Biancote są aromatyczne, a Piemonte Moscato ładne i słodkie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16,0 %, z czego co najmniej 9,0 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (16) wino z przejrziałych winogron – wino białe: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito

Wina te mają złocistożółtą barwę przechodzącą w bursztyn o zróżnicowanej intensywności, a także intensywny aromat typowy dla przejrziałych winogron; charakteryzują się elegancją i złożonością, mają intensywny i otulający smak, który wydobywa dojrzałość owoców i pokrewnych nut; jeżeli wino otrzymywane jest ze zwykle aromatycznych winogron Moscato, wyczuwalne są charakterystyczne nuty piżma. Wina te mają harmonijny, bardzo łagodny smak z wyczuwalną zawartością alkoholu i zróżnicowanym poziomem cukru resztkowego, co pozwala wyróżnić smak od wytrawnego do słodkiego w przypadku Piemonte Bianco; natomiast Piemonte Moscato jest bardziej aromatyczne i łagodne, zazwyczaj słodkie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15,0 %, z czego co najmniej 12,0 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (15) wino z suszonych winogron – Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito

W wyniku procesu suszenia wina te zyskują charakterystyczne cechy, takie jak rubinowoczerwona barwa o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w granat; w przypadku win otrzymywanych z winogron Brachetto barwa może czasami przybierać odcień róży; aromat jest charakterystyczny, intensywny i często bardzo złożony; jeżeli otrzymuje się je z winogron Brachetto, wyczuwalny jest również delikatny piżmowy i kwiatowy aromat suszonej róży; smak jest harmonijny i łagodny, z wyczuwalnym cukrem resztkowym, którego poziom może być jednak różny i daje smak od wytrawnego do słodkiego; natomiast w przypadku Piemonte Brachetto Passito smak jest delikatny, łagodny i słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16,0 %, z czego co najmniej 9,0 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l w przypadku Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l w przypadku Piemonte Rosso Passito, 26 g/l w przypadku Piemonte Barbera Passito.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria (16) wino z przejrziałych winogron – wino czerwone: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito

Wina te mają rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w granat; jeżeli otrzymuje się je z winogron Brachetto, barwa może czasami przybierać odcień różu; podczas procesu produkcji wina rozwijają charakterystyczny, złożony i intensywny aromat z nutami róży i piżma, jeżeli otrzymuje się je z winogron Brachetto. Są one bardzo przyjemne, harmonijne, intensywne i otulające, w większości przypadków z wyczuwalnym cukrem resztkowym, co pozwala wyróżnić smaki od wytrawnego do słodkiego; Piemonte Brachetto jest natomiast delikatnie słodkie i aromatyczne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15 %, z czego co najmniej 12 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l w przypadku Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l w przypadku Piemonte Rosso Passito, 26 g/l w przypadku Piemonte Barbera Passito.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. **Praktyki winiarskie**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Brak

b. *Maksymalne zbiory*

Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante

98 hektolitrów z hektara

Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante

91 hektolitrów z hektara

Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese Spumante

91 hektolitrów z hektara

Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante

77 hektolitrów z hektara

Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante

77 hektolitrów z hektara

Piemonte Albarossa

63 hektolitry z hektara

Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante

84 hektolitry z hektara

Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Cabernet Sauvignon

77 hektolitrów z hektara

Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante

77 hektolitrów z hektara

Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon

77 hektolitrów z hektara

Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino

66,5 hektolitry z hektara

Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante

63 hektolitry z hektara

Piemonte Brachetto Passito

45 hektolitrów z hektara

Piemonte Bianco Passito

70 hektolitrów z hektara

Piemonte Moscato

86,25 hektolitry z hektara

Piemonte Moscato Passito

57,5 hektolitry z hektara

Piemonte Rosso Passito

65 hektolitrów z hektara

Piemonte Barbera Passito

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

1. Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte w odniesieniu do produktów rodzaju: Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah,

Piemonte Sauvignon, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte, Pinot-Chardonnay Spumante oraz Piemonte Chardonnay Pinot obejmuje w całości obszary wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

Całe terytorium gmin: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogna, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Prowincja Asti:

Całe terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano, Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Conconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

Całe terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Riffredo, Roascio, Revello, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommara Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Prowincja Turin:

Całe terytorium gmin: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazze, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monte da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfochiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Prowincja Novara:

Całe terytorium gmin: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

Prowincja Biella:

Całe terytorium gmin: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone.

Prowincja Verbano-Cusio-Ossola:

Całe terytorium gmin: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Prowincja Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia.

2. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Piemonte w odniesieniu do Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda oraz Piemonte Bonarda Frizzante obejmuje w całości obszary wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

Całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida,

Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Prowincja Asti:

Całe terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnana, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglia, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

Całe terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cornelianò d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglia, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somanò, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Piemonte w odniesieniu do Piemonte Freisa obejmuje w całości obszary wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

Całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Prowincja Asti:

Całe terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

Całe terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somanò, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Prowincja Turin:

Całe terytorium gmin: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Piemonte w odniesieniu do Piemonte Moscato oraz Piemonte Moscato Passito obejmuje w całości obszary wymienionych poniżej gmin:

Prowincja Alessandria:

Całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Prowincja Asti:

Całe terytorium gmin: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Prowincja Cuneo:

Całe terytorium gmin: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

5. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Piemonte w odniesieniu do Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante oraz Piemonte Brachetto Passito obejmuje w całości obszary wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

Całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Prowincja Asti:

Całe terytorium gmin: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Prowincja Cuneo:

Całe terytorium gmin: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

6. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Piemonte, która obejmuje wzmiankę „Vigneti di Montagna” (winnice górskie) na etykietach, obejmuje w całości obszary wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Prowincja Asti:

Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Prowincja Biella:

Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Prowincja Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Prowincja Novara:

Nebbiuno.

Prowincja Turin:

Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Collettero Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Gaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.

Verbano Cusio Ossola:

Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Syrah N. – Shiraz

Brachetto N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Nero N. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot

Freisa N.

Chardonnay B.

Grignolino N.

Bonarda N. – Uva Rara

Barbera N.

Favorita B.

Erbaluce B.

Dolcetto N. – Ormeasco

Cortese B. – Bianca Fernanda

Albarossa N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

8. Opis związków

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte jest bardzo duży i leży głównie w środkowej i południowej części regionu Piemont, rozciągając się na północne obszary Piemontu i doliny alpejskie, które znane są z wielowiekowej tradycji produkcji wina. Obszar produkcji obejmuje wszystkie górskie części regionu wykorzystywane do uprawy winorośli, z wyłączeniem wszystkich równin i obszarów nizinnych.

Ze względu na procesy naturalne lub działalność rolniczą gleba na obszarze produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemont podlega ciągłej erozji. Charakteryzuje się ona tym, że co do zasady: jej warstwa jest płytka, niedawno uformowana lub stale odnawiana w wyniku erozji zboczowej, jej skład jest zmienny (ale w przeważającej mierze zrównoważony lub przechodzący w drobny, począwszy od piasku luźnego, przez glebę piaszczysto-gliniastą po glinę ilastą), z chemicznego punktu widzenia charakteryzujący się niższą zawartością materii organicznej, zmniejszoną obecnością przyswajalnych fosforów, przy czym często gleba ta jest wapienna.

Region cechuje się klimatem kontynentalnym; temperatury w zimie mogą być bardzo niskie – poniżej 4–5 stopni – natomiast lato jest suche i gorące, a temperatury często przekraczają 35 stopni. Wahaniami temperatury są umiarkowane w ciągu dnia, częściowo ze względu na dość duże wysokości nad poziomem morza, zwłaszcza na obszarach, na których praktykuje się „górską uprawę winorośli”. Roczne opady deszczu wynoszą około 700–900 mm i występują głównie późną jesienią i wiosną.

Na obszarze produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte podtrzymuje się wielowiekową tradycję uprawy winorośli. Historyczne dowody jej dużego znaczenia pochodzą szczególnie z okresu średniowiecza. Jednak dopiero zmiany, które nastąpiły w XIX w., przyczyniły się do obecnego stanu uprawy winorośli: rekonstrukcja winnic po uporaniu się z filokserą pozwoliła zreformować dziedzictwo uprawy winorośli w Piemoncie, a późniejsze badania i eksperymenty sprzyjały przyjęciu nowych technik uprawy winorośli i lokalnej produkcji wina. Wszystko to służyło poprawie jakości i wypuklaniu w winie z Piemontu szczególnych cech tutejszych winogron oraz tego obszaru. Tym samym działalność człowieka uzupełniła czynniki naturalne zarówno poprzez wiedzę zdobytą w zakresie warunków glebowych i klimatycznych, jak i poprzez ciągłą aktualizację technik mających na celu zachowanie i wzbogacenie produktu o oryginalne cechy.

Kategoria (1) wino

Wina produkowane na tym obszarze uprawy winorośli wykazują szczególny charakter tego obszaru, ponieważ z jednej strony łączą w sobie czynniki naturalne, które sprzyjają oryginalnej ekspresji potencjału winogron, z glebami i umiarkowanym klimatem kontynentalnym z wahaniami temperatury pozwalającymi winogronom bardzo dobrze dojrzewać, a z drugiej strony – zapewniają zrównoważoną ekspresję różnych składników i aromatów win. Połączenie opisanych powyżej czynników naturalnych i ludzkich oraz zasięgu terytorialnego produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte pozwala na uzyskanie wielu kategorii i rodzajów wina o charakterystycznych cechach chemicznych/fizycznych oraz organoleptycznych (barwy, aromatu i smaku). Są to wina białe, wina czerwone, wina musujące i wina Passito, z których każde ma charakterystyczny profil sensoryczny.

Wina białe – Umiarkowane i świeże warunki środowiskowe obszaru produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte pozwalają na produkcję win białych charakteryzujących się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności, o wyraźnej świeżości zapachu, odpowiedniej ilości ekstraktu i wysokiej kwasowości. Smak może sięgać od wytrawnego do półwytrawnego, w zależności od wykorzystanych metod winiarskich. W przypadku win, w których występuje lub przeważa odmiana Sauvignon, obecny jest intensywniejszy owocowy aromat. W przypadku win, w których przeważa odmiana Moscato, obecny jest aromat przywodzący na myśl białe kwiaty. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win należących do tej kategorii musi wynosić 10,0 %; zazwyczaj wynosi ona od 12,0 do 13,0 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 5,5 do 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu beczukrowego wynosi 15 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 17 do 20 g/l.

Wina czerwone – Cały obszar jest dobrze przystosowany do produkcji win czerwonych, ponieważ występują na nim gleby różnego pochodzenia, z których jednak wszystkie są stosunkowo mało żyzne; teren jest górzysty i charakteryzuje się ograniczonymi opadami deszczu, co gwarantuje dobre dojrzewanie winogron, również w zakresie związków fenolowych. Wysoki poziom profesjonalizmu plantatorów winorośli od dawna narzuca odmiany produkowane w winnicach w zależności od ich szczególnych potrzeb. Barwa win jest zazwyczaj jasnoczerwona o zróżnicowanej intensywności, z odcieniami od fioleto do granatu, w zależności od odmiany. Aromat charakteryzuje się nutami czerwonych owoców, niekiedy z wyczuwalnym delikatnym akcentem trawy. Smak charakteryzuje się kwasowością na poziomie od umiarkowanego do wysokiego, ale główne różnice dotyczą wyczuwalności tanin, które są silnie uzależnione od odmiany głównej i mogą wahać się od subtelných (np. Barbera) do silnych (np. Albarossa, Freisa). Należy zauważyć, że różne rodzaje gleb, warunki klimatyczne i mikroklimatyczne na obszarach uprawy winorośli w Piemoncie oznaczają, że odmiany te mogą przejawiać różne stopnie intensywności, z zauważalną różnicą w ostatecznym profilu win. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win należących do tej kategorii musi wynosić 11 %; zazwyczaj wynosi ona od 12,0 do 13,0 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 5,0 do 6,0 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu beczukrowego wynosi 20 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 22 do 24 g/l.

Wina różowe – Umiarkowane i świeże warunki środowiskowe obszaru produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte pozwalają na produkcję win różowych charakteryzujących się barwą od pomarańczowej do wiśniowoczerwonej o zróżnicowanej intensywności, o wyraźnej świeżości zapachu, odpowiedniej ilości ekstraktu i wysokiej kwasowości. Smak może sięgać od wytrawnego do półwytrawnego, w zależności od wykorzystanych metod winiarskich.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win należących do tej kategorii musi wynosić 10,5 %; zazwyczaj wynosi ona od 12,0 do 13,0 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 5,5 do 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu beczukrowego wynosi 17 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 17 do 19 g/l.

Kategorie (4) wino musujące i (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące

Biorąc pod uwagę wielkość obszaru, warunki środowiskowe, glebowe i klimatyczne, w których produkowane są wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte, umożliwiają winogronom dojrzewanie w stopniu wystarczającym do produkcji win musujących poprzez wybór najodpowiedniejszego okresu dojrzewania. Najlepsze warunki do produkcji win musujących na całym obszarze produkcji występują na niższych wysokościach i na obszarach o mniej korzystnej ekspozycji; wina te charakteryzują się umiarkowaną zawartością alkoholu, średnio wysoką kwasowością i dobrym smakiem, z delikatną i trwałą pianą. Wina musujące – zarówno białe, różowe, jak i czerwone – produkuje się w drodze wtórnej fermentacji w autoklawach. W przypadku wykorzystania do produkcji odmian aromatycznych, takich jak Brachetto, powstają średnio intensywne czerwone wina musujące, których barwa niekiedy przechodzi w wiśniową czerwień, o delikatnym smaku i zróżnicowanym stopniu słodczy oraz charakterystycznym, delikatnie piżmowym aromacie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win tej kategorii musi wynosić 10,5%; zazwyczaj wynosi ona od 12,0 do 13,0%. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 5,0 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 5,5 do 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l w przypadku win białych i 20 g/l w przypadku win czerwonych i zazwyczaj wynosi ona od 17 do 20 g/l. Resztkowy cukier może znajdować się w przedziale od zera (*pas dose*) poprzez średni (*demi-sec*) do słodkiego (np. aromatyczna odmiana Brachetto).

Kategoria (6) wino półmusujące

Warunki środowiskowe, glebowe i klimatyczne, w których produkowane są wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte, umożliwiają winogronom dojrzewanie w stopniu wystarczającym do produkcji win półmusujących. Ten rodzaj wina ma długą tradycję w Piemontcie, a do jego produkcji używa się głównie historycznych odmian winorośli z Piemontu. Wina te charakteryzują się średnio wysoką zawartością alkoholu, umiarkowaną kwasowością i dobrym smakiem. Lekkie musowanie, w połączeniu z umiarkowaną zawartością cukru resztkowego, wzmacnia percepcję nut owocowych. Wina półmusujące – zarówno białe, różowe, jak i czerwone – produkuje się w drodze krótkotrwałej fermentacji wtórnej w autoklawach. Całe terytorium objęte DOC jest dobrze przystosowane do produkcji tego rodzaju wina.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win tej kategorii musi wynosić 10,0%; zazwyczaj wynosi ona od 11,0 do 12,0%. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj wynosi ona od 5,5 do 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l w przypadku win białych i 20 g/l w przypadku win czerwonych i zazwyczaj wynosi ona od 17 do 22 g/l.

Kategorie: (1) wino, (15) wino z suszonych winogron i (16) wino z przejrzałych winogron

Cały obszar jest dobrze przystosowany do produkcji win o wysokiej zawartości alkoholu, ale cechy silnego, pełnego aromatu i słodczy można uwydatnić poprzez suszenie winogron na terenie zakładu lub w specjalnych pomieszczeniach. Powoduje to skoncentrowanie barwy wina – która staje się bardzo intensywna – i modyfikuje taniny – które stają się intensywne i otulające – nadając winu wspaniałą strukturę i długowieczność. Wrażenia smakowe różnią się w zależności od stopnia wysuszenia. W tej kategorii „wino” suszenie przeprowadza się w mniejszym stopniu i prowadzi ono jedynie do zmniejszenia kwasowości i pewnego złagodzenia. W kategorii „wino z przejrzałych winogron” stężenie jest wyższe i obecna jest zauważalna ilość cukru resztkowego. W kategorii „wino z suszonych winogron” zawartość alkoholu jest bardzo wysoka, zauważalny jest cukier resztkowy, a taniny są znacznie złagodzone.

W przypadku zastosowania odmian aromatycznych silnie podkreślane są charakterystyczne aromaty.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu w winach Piemonte Rosso Passito może wynosić 16,0% (z czego co najmniej 9,0% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z suszonych winogron”, 15,0% (z czego co najmniej 12,0% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wina z przejrzałych winogron” i 13,0% (z czego 10,5% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino”. Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25 g/l w przypadku win Passito z suszonych winogron i z przejrzałych winogron; 23 g/l w przypadku win Passito w kategorii „wino”.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu w winach Piemonte Bianco Passito może wynosić 16,0% (z czego co najmniej 9,0% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z suszonych winogron”, 15,0% (z czego co najmniej 12,0% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z przejrzałych winogron” i 13,0% (z czego 10,5% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino”. Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l w przypadku win Passito z suszonych winogron i z przejrzałych winogron; 20 g/l w przypadku win Passito w kategorii „wino”.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu w winach Piemonte Barbera Passito może wynosić 16,0% (z czego co najmniej 9,0% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z suszonych winogron”, 15,0% (z czego co najmniej 12,0% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z przejrzałych winogron” i 13,0% (z czego 10,5% alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino”. Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l w przypadku win Passito z suszonych winogron i z przejrzałych winogron; 24 g/l w przypadku win Passito w kategorii „wino”.

Warunki geograficzne obszaru DOC są bardzo ważne w produkcji win Passito. Oprócz zapewnienia, aby winogrona były idealnie dojrzałe, konieczne jest, aby mieć idealne warunki do suszenia winogron w specjalnych pomieszczeniach – mianowicie niską wilgotność, duże wahania temperatury i odpowiednią wentylację. Jesienią wzgórze i pogórze obszaru produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Piemonte charakteryzują się dużymi wahaniami temperatur między dniem i nocą, przy czym słońce ogrzewa pogórze w większym stopniu niż niziny, co prowadzi do naturalnej cyrkulacji powietrza o zmierzchu; zjawisko to jest dobrze znane, a dowodem świadczącym o jego występowaniu jest brak mgły, która w poprzednim sezonie często występowała na Nizinie Padańskiej.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Zastosowanie opisu „Vigneti di Montagna”

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Dodatkowe wymogi dotyczące etykiety

Opis wymogu:

Winorośl przeznaczona do produkcji winorośli opatrzonych na etykietach szczególnym opisem „Vigneti di Montagna” musi znajdować się na wysokości wynoszącej średnio co najmniej 500 m nad poziomem morza i spełniać co najmniej jeden z poniższych warunków:

- średnie nachylenie stoku wynosi co najmniej 30 %,
- winnice wykorzystują metodę uprawy tarasowej.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11962>
