

DOC DEL PIEMONTE

1. Piemonte
2. Alba
3. Albugnano
4. Barbera d'Alba
5. Barbera del Monferrato
6. BocaBramaterra
7. Calosso
8. Canavese
9. Carema
10. Cisterna d'Asti
11. Colli Tortonesi
12. Collina Torinese
13. Colline Novaresi
14. Colline Saluzzesi
15. Cortese dell'Alto Monferrato
16. Coste della Sesia
17. Dolcetto d'Acqui
18. Dolcetto d'Alba
19. Dolcetto d'Asti
20. Dolcetto di Ovada
21. Fara
22. Freisa d'Asti
23. Freisa di Chieri
24. Gabiano
25. Grignolino d'Asti
26. Grignolino del Monferrato Casalese
27. Langhe
28. Lessona
29. Loazzolo
30. Malvasia di Casorzo d'Asti
31. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

32. Monferrato
33. Nebbiolo d'Alba
34. Pinerolese
35. Rubino di Cantavenna
36. Sizzano
37. Strevi
38. Terre Alfieri
39. Valli Ossolane
40. Valsusa
41. Verduno Pelaverga o Verduno

Ecco una descrizione dei vini DOC del Piemonte, con informazioni riguardanti le caratteristiche organolettiche, gli abbinamenti, il territorio specifico di produzione e i vitigni utilizzati, come stabilito dai disciplinari di produzione.

1. Piemonte DOC

- Vitigni: Il Piemonte DOC è una denominazione che raccoglie vini prodotti in tutta la regione del Piemonte. I vitigni possono essere sia a bacca bianca (es. Arneis, Cortese) sia a bacca rossa (es. Nebbiolo, Barbera, Dolcetto).
- Territorio: Comprende l'intera regione del Piemonte.
- Caratteristiche organolettiche: Varia a seconda del vitigno, ma generalmente i vini sono freschi, ben strutturati e aromatici.
- Abbinamenti: Piatti di cucina piemontese, carne, formaggi e piatti ricchi come brasati e risotti.

2. Alba DOC

- Vitigni: Tipicamente Nebbiolo e altri vitigni autorizzati.
- Territorio: L'area di Alba, nel cuore delle Langhe, famosa per la produzione di Barolo e Barbaresco.
- Caratteristiche organolettiche: Il Nebbiolo è il vitigno principale, con vini dal colore rosso rubino e profumi intensi di frutta rossa, rose, spezie e tabacco. I sapori sono tannici, robusti e strutturati.
- Abbinamenti: Perfetto con piatti ricchi come il brasato al Barolo, tartufi e formaggi stagionati.

3. Albugnano DOC

- Vitigni: Barbera, ma con la possibilità di altri vitigni locali.
- Territorio: Collina di Albugnano, a sud-est di Torino.
- Caratteristiche organolettiche: Vino rosso intenso, fruttato e fresco, con note di ciliegia e spezie.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne, risotti e formaggi stagionati.

4. Barbera d'Alba DOC

- Vitigni: Barbera.
- Territorio: Le colline di Alba, nel cuore delle Langhe.
- Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso, con note di frutta rossa, come ciliegie e prugne, e una buona acidità. Sapore fresco, equilibrato e con tannini morbidi.
- Abbinamenti: Adatto con antipasti, pasta al ragù, carni bianche e formaggi freschi.

5. Barbera del Monferrato DOC

- Vitigni: Barbera.
- Territorio: La zona del Monferrato, tra le province di Asti e Alessandria.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, aromi fruttati di ciliegie e frutti di bosco, con un sapore fresco, acido, morbido e rotondo.
- Abbinamenti: Ottimo con pasta, piatti a base di carne e formaggi semistagionati.

6. Boca DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Vespolina e Croatina.
- Territorio: Le colline del Boca, nell'area del Novarese.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, aromi di frutta matura, rose e spezie. Il gusto è robusto, con tannini eleganti e buona acidità.
- Abbinamenti: Piatti a base di carne, arrostiti e formaggi stagionati.

7. Bramaterra DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Croatina, Vespolina.
- Territorio: Le colline dell'area del Bramaterra, nelle province di Biella e Vercelli.
- Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso rubino, con aromi di frutti rossi, spezie e sottobosco. Al palato è secco, tannico e ben strutturato.
- Abbinamenti: Carni arrostito, selvaggina e piatti ricchi.

8. Calosso DOC

- Vitigni: Barbera e altri vitigni autorizzati.
- Territorio: L'area di Calosso, nella provincia di Asti.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, con profumi di frutti rossi e un sapore ben equilibrato, con tannini morbidi.
- Abbinamenti: Perfetto con risotti, carni bianche, piatti tipici piemontesi e formaggi freschi.

9. Canavese DOC

- Vitigni: Neretto di Bairo, Barbera, Nebbiolo, Cortese.
- Territorio: Le colline intorno alla Valli di Lanzo e il Canavese.
- Caratteristiche organolettiche: Fresco, fruttato, con una buona acidità. Il vino ha un corpo medio e una buona struttura tannica.
- Abbinamenti: Antipasti, formaggi freschi, carne grigliata.

10. Carema DOC

- Vitigni: Nebbiolo (localmente chiamato Picotener).
- Territorio: La zona montuosa tra le Alpi Graie e la Valle di Susa, in provincia di Torino.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, bouquet complesso con note di frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie. Il sapore è secco, tannico e ben strutturato.
- Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti e piatti tipici della cucina montana.

11. Cisterna d'Asti DOC

- Vitigni: Barbera, Dolcetto e altri vitigni locali.
- Territorio: La zona di Cisterna d'Asti, nel cuore del Monferrato.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso, sapore fresco, fruttato e con una buona acidità.

- Abbinamenti: Piatti di carne, primi piatti ricchi e formaggi.

12. Colli Tortonesi DOC

- Vitigni: Barbera, Cortese, Dolcetto.

- Territorio: Le colline dei Tortonesi, nella provincia di Alessandria.

- Caratteristiche organolettiche: Vino rosso ben strutturato, aromatico e fruttato con buona acidità.

- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne, risotti e formaggi stagionati.

Certo! Ecco la continuazione della descrizione dei vini DOC del Piemonte:

13. Collina Torinese DOC

- Vitigni: Barbera, Neretto di Bairo, Cortese.

- Territorio: Le colline che circondano Torino, una zona collinare famosa per la produzione di vini freschi e aromatici.

- Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso rubino, con profumi di frutti rossi e una freschezza ben equilibrata.

- Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carne, formaggi freschi, piatti di pasta e risotti.

14. Colline Novaresi DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Barbera, Cortese.

- Territorio: Le colline attorno alla città di Novara, nell'area prealpina del Piemonte.

- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino per i rossi, fruttato e fresco con note di ciliegia e spezie. Il sapore è fresco e armonico.

- Abbinamenti: Risotti, carne alla griglia, piatti di formaggio e pasta al sugo.

15. Colline Saluzzesi DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Freisa.

- Territorio: Le colline della zona di Saluzzo, nel sud del Piemonte, a ridosso delle Alpi.

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi, dal carattere fruttato, con buona acidità e una struttura morbida.

- Abbinamenti: Carni rosse, arrosti e formaggi.

16. Cortese dell'Alto Monferrato DOC

- Vitigni: Cortese.

- Territorio: L'area collinare dell'Alto Monferrato, vicino ad Alessandria e Asti.

- Caratteristiche organolettiche: Fresco, di colore giallo paglierino, con note fruttate di mela verde, agrumi e un retrogusto di mandorla amara.

- Abbinamenti: Ideale con piatti di pesce, antipasti e piatti freschi come insalate e sushi.

17. Coste della Sesia DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Croatina, Vespolina.

- Territorio: La zona della Val Sesia, nell'alto Piemonte, a nord di Novara.

- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, con aromi di frutti rossi e spezie. Il palato è tannico, strutturato e persistente.

- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne rossa, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

18. Dolcetto d'Acqui DOC

- Vitigni: Dolcetto.

- Territorio: L'area intorno alla città di Acqui Terme, nel sud-est della provincia di Alessandria.
- Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino brillante, profumi fruttati di prugna e ciliegia. Sapore morbido, fruttato, con tannini leggeri e buona acidità.
- Abbinamenti: Perfetto con antipasti, formaggi freschi e piatti a base di carne bianca o salumi.

19. Dolcetto d'Alba DOC

- Vitigni: Dolcetto.
- Territorio: Le colline intorno alla città di Alba, nel cuore delle Langhe.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, con profumi di frutta rossa matura, come ciliegia e mora. Il gusto è fruttato e morbido, con una bassa acidità e tannini delicati.
- Abbinamenti: Piatti tipici della cucina piemontese, come agnolotti, carne alla griglia e salumi.

20. Dolcetto d'Asti DOC

- Vitigni: Dolcetto.
- Territorio: La zona del Monferrato e delle colline astigiane.
- Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso rubino, profumi fruttati di ciliegia e prugna, con un sapore morbido e leggermente tannico.
- Abbinamenti: Ottimo con antipasti, carne bianca e risotti.

21. Dolcetto di Ovada DOC

- Vitigni: Dolcetto.
- Territorio: La zona intorno alla città di Ovada, in provincia di Alessandria.
- Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino, fresco e fruttato con note di ciliegia e prugna. Il gusto è secco, morbido e di buona persistenza.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne bianca, pasta al sugo e formaggi semistagionati.

22. Fara DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto.
- Territorio: L'area del Fara, in provincia di Novara.
- Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino, con sentori di frutta matura, come ciliegie e prugne, e una struttura tannica ben presente.
- Abbinamenti: Piatti di carne, brasati, formaggi stagionati.

23. Freisa d'Asti DOC

- Vitigni: Freisa.
- Territorio: L'area delle colline di Asti, nel cuore del Piemonte.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, con aromi di frutti di bosco, spezie e fiori. Il sapore è fresco, con una leggera tannicità e una buona acidità.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne, salumi e formaggi freschi.

24. Freisa di Chieri DOC

- Vitigni: Freisa.
- Territorio: L'area di Chieri, nel torinese, a sud di Torino.
- Caratteristiche organolettiche: Vino rosso rubino, con profumi di frutta rossa, menta e spezie. Gusto fresco, con una buona acidità e tannini morbidi.
- Abbinamenti: Adatto con piatti di carne, pasta al sugo e formaggi freschi.

25. Gabilano DOC

- Vitigni: Barbera, Dolcetto, Grignolino.
- Territorio: La zona del Gabiano, in provincia di Alessandria.
- Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso rubino, con profumi di frutti rossi e spezie. Il palato è fruttato, equilibrato e con una buona struttura tannica.
- Abbinamenti: Piatti a base di carne, pasta e formaggi freschi.

26. Grignolino d'Asti DOC

- Vitigni: Grignolino.
- Territorio: L'area di Asti.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, profumi di frutti di bosco e fiori freschi. Il sapore è asciutto, con tannini ben integrati e una buona freschezza.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne, salumi e piatti tipici piemontesi come agnolotti.

Ecco la continuazione della descrizione dei vini DOC del Piemonte:

27. Langhe DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Cortese, Arneis.
- Territorio: La vasta area delle Langhe, una delle regioni vinicole più rinomate del Piemonte, compresa tra le province di Cuneo, Alba, e Asti.
- Caratteristiche organolettiche: I vini rossi sono caratterizzati da un colore rubino e da un profumo di frutta rossa matura con note speziate. I bianchi presentano note fresche di frutta e fiori.
- Abbinamenti: I rossi si abbinano perfettamente con piatti di carne, brasati e formaggi stagionati, mentre i bianchi sono ideali con pesce, risotti e antipasti.

28. Lessona DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Croatina, Vespolina.
- Territorio: La zona di Lessona, in provincia di Biella, nell'area nord-orientale del Piemonte.
- Caratteristiche organolettiche: Vino rosso dal colore rubino intenso, con un bouquet aromatico di frutti di bosco e spezie. Il sapore è elegante, tannico e ben strutturato.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carne rossa, formaggi stagionati e piatti tipici della tradizione piemontese.

29. Loazzolo DOC

- Vitigni: Moscato bianco.
- Territorio: La zona di Loazzolo, una piccola area collinare situata nella parte sud-est del Piemonte, in provincia di Asti.
- Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato, aroma intenso di fiori d'arancio, miele e frutta secca. Il gusto è dolce, fresco e con una buona acidità.
- Abbinamenti: Ideale con dolci secchi, pasticceria, formaggi erborinati e piatti speziati.

30. Malvasia di Casorzo d'Asti DOC

- Vitigni: Malvasia.
- Territorio: L'area di Casorzo, nel Monferrato, in provincia di Asti.
- Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso rubino o rosato, con profumi fruttati e floreali. Il gusto è dolce, morbido e aromatico, con un retrogusto fresco e piacevole.
- Abbinamenti: Ottimo con dolci, frutta fresca e formaggi erborinati.

31. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC

- Vitigni: Malvasia.
- Territorio: Castelnuovo Don Bosco, in provincia di Asti.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino o rosato, con profumi di frutta rossa matura e fiori. Il sapore è dolce, ricco e vellutato, con una leggera freschezza.
- Abbinamenti: Ottimo con dolci tipici piemontesi, frutta e formaggi freschi.

32. Monferrato DOC

- Vitigni: Barbera, Dolcetto, Grignolino, Cortese.
- Territorio: L'area collinare del Monferrato, che si estende principalmente nelle province di Alessandria e Asti.
- Caratteristiche organolettiche: I rossi presentano un colore rubino con aromi di frutta rossa e spezie. Il sapore è equilibrato e morbido, con tannini delicati. I bianchi sono freschi e fruttati.
- Abbinamenti: Perfetto con piatti di carne, risotti, antipasti e formaggi.

33. Nebbiolo d'Alba DOC

- Vitigni: Nebbiolo.
- Territorio: La zona intorno ad Alba, nel cuore delle Langhe.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato, con profumi di frutta rossa, petali di rosa e spezie. Al palato è tannico, con una buona acidità e una lunga persistenza.
- Abbinamenti: Si abbina bene con arrostiti, brasati, carne alla griglia e formaggi stagionati.

34. Pinerolese DOC

- Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Freisa.
- Territorio: L'area che circonda Pinerolo, situata nel sud-ovest del Piemonte, al confine con la Val di Susa.
- Caratteristiche organolettiche: I vini rossi sono freschi e fruttati, con una buona acidità e tannini morbidi.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carne, formaggi freschi e piatti tipici piemontesi come agnolotti.

35. Rubino di Cantavenna DOC

- Vitigni: Barbera, Dolcetto, Grignolino.
- Territorio: L'area di Cantavenna, in provincia di Alessandria.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, con aromi di frutti rossi e spezie. Il gusto è pieno, con tannini morbidi e buona struttura.
- Abbinamenti: Si abbina bene con piatti di carne, salumi e risotti.

36. Sizzano DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto.
- Territorio: La zona di Sizzano, in provincia di Novara.
- Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso, con aromi di frutta matura e spezie. Il gusto è robusto, tannico e ben strutturato.
- Abbinamenti: Perfetto con piatti di carne rossa, brasati e formaggi stagionati.

37. Strevi DOC

- Vitigni: Moscato bianco.
- Territorio: Strevi, una piccola area in provincia di Alessandria, nel cuore della regione del Moscato.

- Caratteristiche organolettiche: Vino dolce, con note aromatiche di fiori, frutta esotica e miele. Al palato è morbido, fresco e con un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità.
- Abbinamenti: Ottimo con dolci da forno, pasticceria e formaggi erborinati.

38. Terre Alfieri DOC

- Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto.
- Territorio: L'area che include le colline delle Terre Alfieri, in provincia di Asti e Alessandria.
- Caratteristiche organolettiche: Vino rosso rubino con aromi di frutta rossa, spezie e fiori. Il gusto è fresco e armonico, con una buona struttura tannica.
- Abbinamenti: Adatto a piatti di carne, pasta e formaggi freschi.

39. Valli Ossolane DOC

- Vitigni: Nebbiolo, Croatina, Vespolina.
- Territorio: Le valli dell'Ossola, una zona montuosa al confine con la Svizzera, in provincia del Verbano-Cusio-Ossola.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, con sentori di frutti di bosco e spezie. Il sapore è intenso, tannico e corposo.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

40. Valsusa DOC

- Vitigni: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo.
- Territorio: La zona della Val di Susa, situata nelle montagne vicino a Torino.
- Caratteristiche organolettiche: I vini rossi sono freschi e fruttati, con una buona acidità e tannini morbidi.
- Abbinamenti: Si abbina bene con piatti tipici della cucina piemontese, come carne alla griglia, risotti e formaggi.

41. Verduno Pelaverga o Verduno DOC

- Vitigni: Pelaverga.
- Territorio: Il comune di Verduno, situato nel cuore delle Langhe.
- Caratteristiche organolettiche: Vino rosso leggero, dal