



## BAROLO

<b>D.P.R. 1 luglio 1980.</b> <b>Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Barolo».</b>	<b>PROPOSTA DI MODIFICA</b> <b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA</b> <b>DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E</b> <b>GARANTITA «BAROLO»</b>
<p><b>Art. 1.</b> La denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» è riservata al vino rosso «Barolo», già riconosciuto a denominazione di origine controllata con D.P.R. 23 aprile 1966, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p><b>Art. 2.</b> Il «Barolo» deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve del vitigno «Nebbiolo» delle sottovarietà «Michet», «Lampia» e «Rosè» prodotte nella zona di origine descritta nel successivo art. 3.</p> <p><b>Art. 3.</b> La zona di origine delle uve atte a produrre il «Barolo», comprendente i territori già delimitati con decreto ministeriale 31 agosto 1933, pubblicato nella gazzetta ufficiale del 12 ottobre 1933, n. 238, nonché quelli per i quali ricorrono le condizioni di cui al secondo comma dell'articolo 1 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, include l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi ricadenti nella provincia di Cuneo.</p> <p>Tale zona è così delimitata: da una linea che, partendo dall'abitato di Verduno, scende lungo la vecchia strada del Tanaro e, fiancheggiando C. Pradonio, raggiunge a quota 300 la vicinale di Monvigliero. Indi percorre la vicinale dei Ronchi, che da questo punto ha origine fino ad incontrare (passando per quota 276) il confine tra Roddi e Verduno. Segue tale confine fino a raggiungere quello tra La Morra e Roddi sul quale prosegue fino alla località Ciocchino. Da Ciocchino, la linea di delimitazione segue la strada vicinale del Bricco Ambrogio toccando le quote 248 e 252 fino ad incontrare il rio Talloria di Castiglione. Risale il rio Talloria di Castiglione in direzione sud-ovest fino ad incontrare la strada provinciale Alba-Barolo in prossimità del bivio per Barolo e per Serralunga. Da questo punto, la linea di delimitazione segue la provinciale Alba-Barolo in direzione nord verso Alba fino al Km 5, ove, in prossimità di Cascina Giuli, imbocca la strada per Case Borzone e Giacco e la segue fino a raggiungere, ai Farinetti, il confine tra i comuni di Grinzane Cavour e Diano d'Alba. Segue detto confine fino</p>	<p><u>Art. 1 – Denominazione e vini.</u></p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, <b>per le seguenti tipologie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- «Barolo»,</li><li>- «Barolo» riserva,</li><li>- «Barolo» e «Barolo» riserva con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 8 alle quali potrà essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo alle condizioni stabilite dall'art. 8, comma 5.</li></ul> <p>2. Le delimitazioni delle «menzioni geografiche aggiuntive» a norma del decreto ministeriale 22 aprile 1992 sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.</p> <p><u>Art. 2 – Base ampelografica.</u></p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno Nebbiolo.</p> <p><u>Art. 3 – Zona di produzione delle uve.</u></p> <p>1. La zona di origine delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», comprendente i territori già delimitati con decreto ministeriale 31 agosto 1933, pubblicato nella gazzetta ufficiale del 12 ottobre 1933, n. 238, nonché quelli per i quali ricorrono le condizioni di cui al secondo comma dell'articolo 1 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, include l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi ricadenti nella provincia di Cuneo.</p> <p>Tale zona è così delimitata: da una linea che, partendo dall'abitato di Verduno, scende lungo la vecchia strada del Tanaro e, fiancheggiando C. Pradonio, raggiunge a quota 300 la vicinale di Monvigliero. Indi percorre la vicinale dei Ronchi, che da questo punto ha origine fino ad incontrare (passando per quota 276) il confine tra Roddi e Verduno. Segue tale confine fino a raggiungere quello tra La Morra e Roddi sul quale prosegue fino alla località Ciocchino. Da Ciocchino, la linea di delimitazione segue la strada vicinale del Bricco Ambrogio toccando le quote 248 e 252 fino ad incontrare il rio Talloria di Castiglione. Risale il rio Talloria di Castiglione in direzione sud-ovest fino ad incontrare la strada provinciale Alba-Barolo in prossimità del bivio per Barolo e per Serralunga. Da questo punto, la linea di delimitazione segue la provinciale Alba-Barolo in direzione nord verso Alba fino al Km 5, ove, in prossimità di Cascina Giuli, imbocca la strada per Case Borzone e Giacco e la segue fino a raggiungere, ai Farinetti, il confine tra i comuni di Grinzane Cavour e Diano d'Alba. Segue detto confine fino al torrente Garzello e poi il torrente medesimo sino alla confluenza con il torrente Talloria di Sinio. Risale quindi il Talloria per tutto il tratto che questo percorre in territorio di Diano d'Alba e poi nel</p>



## BAROLO

al torrente Garzello e poi il torrente medesimo sino alla confluenza con il torrente Talloria di Sinio. Risale quindi il Talloria per tutto il tratto che questo percorre in territorio di Diano d'Alba e poi nel successivo che fa da confine tra il comune di Serralunga ed i comuni di Montelupo e di Sinio. Prosegue lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino ad incontrare, a quota 297 in prossimità di Cascina Pian Romaldo, il confine tra Serralunga e Monforte. Segue dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte che segue fino al capoluogo di questo comune. Dal capoluogo di Monforte scende al rio Cornaretta e prosegue lungo il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per case Manzoni, C. Rocca Nera e C. Vigliano) il confine comunale tra Monforte e Monchiero con il quale si identifica fino ad incontrare il rio Rataldo ed il confine tra i comuni di Novello, Monchiero e Monforte. Scende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio del Mosca, risale quest'ultimo fino al capoluogo di Novello. Da Novello, la linea di delimitazione prosegue per la vicinale dei Corini, sale ai Tarditi ed ai Saccati (quota 339) e segue oltre ai Saccati il primo tratto il confine comunale tra Novello e Narzole, indi continua sul confine tra i comuni di Barolo e Narzole fino ad incontrare il confine tra Barolo e La Morra in prossimità di quota 480. Da questo punto segue verso occidente il confine tra i comuni di Narzole e La Morra fino a raggiungere quello tra i comuni di Cherasco-La Morra lungo il quale prosegue in direzione nord e, passando per quota 386, giunge ad intersecare, in prossimità del Km 4, la strada provinciale Cherasco-La Morra. Da questo punto, la linea di delimitazione segue la provinciale suddetta fino alla località S. Michele (quota 302); indi prosegue per la strada vicinale esistente fino ad incontrare il rio S. Michele che risale per breve tratto in direzione sud-est fino alla confluenza con il rio Rovanco sul confine comunale tra Cherasco e La Morra. Segue detto confine che, passando per quota 292 (Cascina Motturone), raggiunge il greto del fiume Tanaro; quindi piega verso nord-est e raggiunge, in linea retta, Presa. Da questo punto, la linea di delimitazione risale la comunale detta dei Garassini che, passando per C. Dabene, raggiunge la strada provinciale per Pollenzo. Percorre detta provinciale in direzione di Cascina Roggeri fino ad incontrare il confine tra i comuni di La Morra e Verduno e il bivio per Cogni. Prosegue quindi in direzione sud, lungo il confine tra La Morra e Verduno fino all'abitato di Cogni ove, raggiunta la provinciale, segue quest'ultima sino all'abitato di Verduno punto di partenza della delimitazione.

**Art. 4.** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del «Barolo» devono essere quelle tradizionali della zona e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano preminentemente argilloso-calcarei.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. È esclusa ogni pratica di forzatura ed in particolare la incisione anulare.

successivo che fa da confine tra il comune di Serralunga ed i comuni di Montelupo e di Sinio. Prosegue lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino ad incontrare, a quota 297 in prossimità di Cascina Pian Romaldo, il confine tra Serralunga e Monforte. Segue dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte che segue fino al capoluogo di questo comune. Dal capoluogo di Monforte scende al rio Cornaretta e prosegue lungo il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per case Manzoni, C. Rocca Nera e C. Vigliano) il confine comunale tra Monforte e Monchiero con il quale si identifica fino ad incontrare il rio Rataldo ed il confine tra i comuni di Novello, Monchiero e Monforte. Scende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio del Mosca, risale quest'ultimo fino al capoluogo di Novello. Da Novello, la linea di delimitazione prosegue per la vicinale dei Corini, sale ai Tarditi ed ai Saccati (quota 339) e segue oltre ai Saccati il primo tratto il confine comunale tra Novello e Narzole, indi continua sul confine tra i comuni di Barolo e Narzole fino ad incontrare il confine tra Barolo e La Morra in prossimità di quota 480. Da questo punto segue verso occidente il confine tra i comuni di Narzole e La Morra fino a raggiungere quello tra i comuni di Cherasco-La Morra lungo il quale prosegue in direzione nord e, passando per quota 386, giunge ad intersecare, in prossimità del Km 4, la strada provinciale Cherasco-La Morra. Da questo punto, la linea di delimitazione segue la provinciale suddetta fino alla località S. Michele (quota 302); indi prosegue per la strada vicinale esistente fino ad incontrare il rio S. Michele che risale per breve tratto in direzione sud-est fino alla confluenza con il rio Rovanco sul confine comunale tra Cherasco e La Morra. Segue detto confine che, passando per quota 292 (Cascina Motturone), raggiunge il greto del fiume Tanaro; quindi piega verso nord-est e raggiunge, in linea retta, Presa. Da questo punto, la linea di delimitazione risale la comunale detta dei Garassini che, passando per C. Dabene, raggiunge la strada provinciale per Pollenzo. Percorre detta provinciale in direzione di Cascina Roggeri fino ad incontrare il confine tra i comuni di La Morra e Verduno e il bivio per Cogni. Prosegue quindi in direzione sud, lungo il confine tra La Morra e Verduno fino all'abitato di Cogni ove, raggiunta la provinciale, segue quest'ultima sino all'abitato di Verduno punto di partenza della delimitazione.

### Art. 4 – Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata e garantita «Barolo», devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

**2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:**

- **terreni:** argillosi, calcarei e loro eventuali combinazioni;
- **giacitura:** esclusivamente collinare; sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- **altitudine:** non inferiore a 170 metri s.l.m. e non superiore a 540 m s.l.m
- **esposizione:** adatta ad assicurare un'ideale



## BAROLO

La produzione massima ad Ha in coltura specializzata non deve essere superiore a q.li 80 di uva.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite massimo sopra stabilito.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% al primo travaso e non dovrà superare il 65% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

**Art. 5.** Nell'ambito della resa massima prevista nel precedente art. 4 i competenti organi regionali, sentito il parere delle organizzazioni professionali e degli enti ed istituti interessati, fissano annualmente entro il 20 settembre, in via indicativa, la produzione media unitaria delle uve e la data di inizio della vendemmia.

I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicativa, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli Organi della Regione Piemonte competenti per territorio, per gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

La resa media indicativa va fissata tenendo conto dell'andamento stagionale e delle altre condizioni ambientali di coltivazione (sistemi di impianto, di coltura, ecc.) al fine di assicurare la rispondenza della denuncia delle uve alla effettiva produzione dei vigneti,

maturazione ed a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità, ma con l'esclusione per i nuovi impianti, del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali.

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot);
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione controllata e garantita «Barolo», con o senza «menzione geografica aggiuntiva», «Barolo», riserva con o senza «menzione geografica aggiuntiva», ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Barolo»	8	12,50 % vol
«Barolo» riserva	8	12,50 % vol
con «menzione geografica aggiuntiva»		
«Barolo»	8	12,50 % vol
«Barolo» riserva	8	12,50 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», «Barolo» riserva, entrambi con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Barolo»	7,2	13,00 % vol
«Barolo» riserva	7,2	13,00 % vol

Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata e garantita «Barolo» con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» con relativo toponimo, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:

al terzo anno	Resa	Titolo alcolometrico
---------------	------	----------------------



## BAROLO

<p><b>Art. 6.</b> Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona delimitata nell'art. 3.</p> <p>Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, sentito il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate dalle aziende che, avendo stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti, Alessandria inclusi nell'art. 4 del disciplinare annesso al D.P.R. 23 aprile 1966, dimostrino che già effettuarono tali operazioni, previa attestazione della competente camera di commercio.</p> <p><b>Art. 7.</b> Le uve destinate alla vinificazione, sottoposte a preventiva cemita, se necessario, devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,50.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuate secondo i metodi tradizionali.</p> <p>Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni e conservato per almeno due anni di detto periodo in botti di rovere o di castagno.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>E' consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di Barolo più giovane ad identico Barolo più vecchio o viceversa nella misura massima del 15%.</p> <p>In etichetta, dovrà figurare il millesimo relativo al vino che concorre in misura preponderante.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, dovrà essere sottoposto alla prova di degustazione prevista dal punto 4 dell'art. 5 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.</p> <p>Tale prova di degustazione dovrà essere effettuata da una</p>	uva t/ha	vol. min. naturale	
	4,3	13,00 % vol.	
	<b>al quarto anno</b>	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	5,0	13,00 % vol.	
	<b>al quinto anno</b>	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	5,8	13,00 % vol.	
	<b>al sesto anno</b>	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	6,5	13,00 % vol.	
	<p><b>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenibili e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</b></p> <p><b>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</b></p> <p><b>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal punto 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, con lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, la data di inizio delle operazioni e la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti.</b></p> <p><b>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva classificabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</b></p> <p><b>7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</b></p>		
	<p><u>Art 5. Norme per la vinificazione.</u></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona delimitata nell'art. 3. <b>E' facoltà del Ministero delle politiche agricole</b></p>		



## BAROLO

apposita commissione, di norma presso l'istituto tecnico agrario statale specializzato per la viticoltura e l'enologia di Alba, dove ha sede la commissione stessa, secondo le norme all'uopo impartite dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, sentito il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e degli enti interessati.

**alimentari e forestali, sentito il Consorzio di tutela, di consentire che le suddette operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi e nella porzione alla destra del fiume Tanaro dei comuni di Cherasco e Verduno. Tali stabilimenti devono dimostrare di possedere un titolo di conduzione della durata non inferiore a quindici anni.**

2. Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, sentito il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate dalle aziende che, avendo stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti, Alessandria inclusi nell'art. 4 del disciplinare annesso al D.P.R. 23 aprile 1966, dimostrino che già effettuarono tali operazioni, previa attestazione della competente camera di commercio.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
«Barolo»	70%	56 hl/ha
«Barolo» riserva	70%	56 hl/ha

Per l'impiego della menzione geografica aggiuntiva seguita da "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

**4. La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a:**

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
«Barolo»	68%	54,4 hl/ha I
«Barolo» riserva	68%	54,4 hl/ha I

5. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

**6. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo**





## BAROLO

**Art. 8.** Il «Barolo», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  
 colore: rosso granato con riflessi arancione; odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso; sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico;  
 gradazione alcolica minima complessiva: gradi 13; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: gr. 23 litro.  
 E' in facoltà del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

**Art. 9.** Il «Barolo» sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a cinque anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione «riserva».  
 Le bottiglie in cui è confezionato il «Barolo» per la commercializzazione devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso o tradizione, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 350 cc, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.  
 E' vietato il confezionamento e la presentazione artificiosa delle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

**Art. 10.** La denominazione «Barolo chinato» è consentita per i vini aromatizzati preparati utilizzando come base vino «Barolo» senza aggiunta di mosti o vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento nella denominazione alla china.

**Art. 11.** E' vietato usare assieme alla denominazione «Barolo» qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.  
 E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.  
 E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, poderi, tenute, tenimenti, cascine e similari, nonché delle sottospecificazioni geografiche, bricco, costa, vigna e altri sinonimi di uso locale, costituite da aree, località e mappali inclusi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

minimo di invecchiamento di:

Vino	durata mesi	di cui in legno	decorrenza
«Barolo»	38	18	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
«Barolo» riserva	62	18	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

L'immissione al consumo, per ciascuno di essi, è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

Vino	data
«Barolo»	1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia;
«Barolo» riserva	1° gennaio del quinto anno successivo alla vendemmia;

**7.** All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia «riserva».

**8.** Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» e «Barolo» riserva è consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di «Barolo» più giovane a «Barolo» più vecchio o viceversa, nel rispetto della normativa vigente anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Art. 6 – Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso granato;  
 odore: intenso e caratteristico;  
 sapore: asciutto, pieno, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;  
**«Barolo» con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»:**  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;**  
 acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;  
**estratto non riduttore minimo: 22 g/l .**

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» tipologia «riserva», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle



## BAROLO

I conduttori interessati che vogliono usufruire in proprio o concedere l'uso delle indicazioni geografiche o toponomastiche e delle sottospecificazioni geografiche agli acquirenti dell'uva e del vino di quella provenienza, dovranno fare apposita, specifica istanza sulla denuncia annuale delle uve, indicandone separatamente l'origine. La stessa indicazione dovrà essere apposta anche sulla documentazione prevista per legge.

La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Cuneo dovrà istituire, nell'ambito dell'Albo del «Barolo», un catasto particolare dei vigneti indicati con sottospecificazioni geografiche e dovrà annualmente rilasciare le ricevute delle uve contenenti le relative indicazioni specifiche.

**Art. 12.** Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il «Barolo» deve sempre figurare l'indicazione veritiera o documentabile della annata di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» deve essere sempre messa in evidenza, comunque deve figurare con caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 2/5 di quelli massimi di ogni altra indicazione che compaia sull'etichetta principale della bottiglia.

**Art. 13.** Chiunque produce, vende, pone in vendita, o

**seguinti caratteristiche:**

**colore: rosso granato;**

**odore: intenso e caratteristico;**

**sapore: asciutto, pieno, armonico;**

**titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;**

**«Barolo» riserva con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»:**

**titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;**

**acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;**

**estratto non riduttore minimo: 22 g/l .**

3. E' in facoltà del **Ministero delle Politiche Agricole – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini, di intesa con il Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale**, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

### **Art. 7 – Barolo chinato.**

1. La denominazione «Barolo chinato» è consentita per i vini aromatizzati preparati utilizzando come base vino «Barolo» senza aggiunta di mosti o vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento nella denominazione alla china.

2. Il quantitativo di «Barolo» Docg da utilizzare per la preparazione del «Barolo chinato» andrà comunicato all'ente preposto al controllo prima della preparazione.

### **Art. 8 – Etichettatura, designazione e presentazione.**

La denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Barolo» e «Barolo» riserva può essere seguita - secondo le disposizioni di cui al Decreto Ministeriale 22 aprile 1992- da una delle seguenti «menzioni geografiche aggiuntive», amministrativamente definite nell'allegato al presente disciplinare di produzione:

Albarella, Altenasso o Garblet Suè o Garbelletto Superiore, Annunziata, Arborina, Arione, Ascheri, Bablino, Badarina, Baudana, Bergeisa, Bergera-Pezzole, Berri, Bettolotti, Boiolo, Borzone, Boscareto, Boscatto, Boschetti, Brandini, Brea, Breri, Bricco Ambrogio, Bricco Boschis, Bricco Chiesa, Bricco Cogni, Bricco delle Viole, Bricco Luciani, Bricco Manescotto, Bricco Manzoni, Bricco Rocca, Bricco Rocche, Bricco San Biagio, Bricco San Giovanni, Bricco San Pietro, Bricco Voghera, Briccolina, Broglio, Brunate, Brunella, Bussia, Campasso, Cannubi, Cannubi Boschis, Cannubi Muscatel, Cannubi San Lorenzo, Cannubi Valletta, Canova, Capalot, Cappalotto, Carpegna, Case Nere, Castagni, Castellero, Castelletto, Castello, Cerequio, Cerrati, Cerretta, Cerviano-Merli, Ciocchini, Ciocchini-Loschetto, Codana, Collaretto, Colombaro, Conca, Corini-Pallaretta, Costabella, Coste di Rose, Coste di Vergne, Crosia, Damiano, del comune di Barolo, del comune di Castiglione Falletto, del comune di Cherasco, del comune di Diano d'Alba, del comune di Grinzane Cavour, del comune di La Morra, del comune di Monforte d'Alba, del comune di Novello, del comune di Roddi, del comune di Serralunga d'Alba, del comune di Verduno, Drucà, Falletto, Fiasco, Fontanafredda,



## BAROLO

comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a nonna dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

**Fossati, Francia, Gabutti, Galina, Gallaretto Garretti, Gattera, Giachini, Gianetto, Ginestra, Gramolere, Gustava, La Corte, La Serra, La Vigna, La Volta, Lazzarito, Le Coste, Le Coste di Monforte, Le Turne, Lirano, Liste, Manocino, Mantoetto, Marenca, Margheria, Mariondino o Monriondino o Bricco Moriondino, Massara, Meriame, Monprivato, Monrobiolo di Bussia, Montanello, Monvigliero, Mosconi, Neirane, Ornato, Paiagallo, Panerole, Parafada, Parussi, Pernanno, Perno, Piantà, Pira, Pisapola, Prabon, Prapò, Preda, Pugnane, Ravera, Ravera di Monforte, Raviolo, Riva Rocca, Rivassi, Rive, Rivette, Rocche dell'Annunziata, Rocche dell'Olmo, Rocche di Castiglione, Rocchettevino, Rodasca, Roere di Santa Maria, Roggeri, Roncaglie, Ruè, San Bernardo, San Giacomo, San Giovanni, San Lorenzo, San Lorenzo di Verduno, San Pietro, San Ponzio, San Rocco, Santa Maria, Sant'Anna, Sarmassa, Scarrone, Serra, Serra dei Turchi, Serradenari, Silio, Solanotto, Sorano, Sottocastello di Novello, Teodoro, Terlo, Torriglione, Valentino, Vignane, Vignarionda, Vignolo, Villero, Zoccolao, Zonchetta, Zuncai.**

**Le suddette menzioni geografiche aggiuntive, possono essere accompagnate dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo, alle condizioni previste al successivo comma 4. Detta menzione «vigna» dovrà essere indicata soltanto se unita ad una delle menzioni geografiche aggiuntive di cui sopra.**

**2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio, classico e similari.**

**3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non si confondano con le «menzioni geografiche aggiuntive», fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti, non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.**

**4. Nella designazione e presentazione dei vini «Barolo» e «Barolo» riserva, la «menzione geografica aggiuntiva», dovrà essere riportata immediatamente sotto la denominazione e non potrà avere dimensione superiore a quelle utilizzate per indicare «Barolo».**

**5. Nella designazione e presentazione dei vini «Barolo» e «Barolo» riserva, la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla menzione «vigna» a condizione che sia rivendicata anche la «menzione geografica aggiuntiva» e purché:**

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- la menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;
- coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Barolo intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e





## BAROLO

	<p><b>l'imbottigliamento del vino.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;</li><li>- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</li></ul> <p>6. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Barolo come all'Art. 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p><b><u>Art. 9 – Confezionamento.</u></b></p> <p>1. Le bottiglie nelle quali vengono confezionati e commercializzati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», di cui all'art. 1, devono essere di forma albeisa o corrispondenti ad antico uso e tradizione, di vetro scuro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.</p> <p>2. Le bottiglie nelle quali vengono confezionati e commercializzati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», di cui all'art. 1, devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 37,5 cl, con l'esclusione di quelle da 200 cl.</p> <p>3. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> <p>4. Su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'utilizzo delle capacità da 6, 9, 12 e 15 litri.</p>
--	---