



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

DECRETO 14 settembre 2006

(GU n. 221 del 22-9-2006)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «DOLCETTO DI DIANO D'ALBA» O «DIANO D'ALBA»

Art. 1. Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e' riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba»;
«Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore.

Art. 2. Base ampelografia

1. La denominazione «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto 100%.

Art. 3. Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio del comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

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 superiore a 550 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord;
- densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione, di nuovo impianto o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli

PROPOSTA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E **GARANTITA** «DOLCETTO DI DIANO D'ALBA» O «DIANO D'ALBA»

Art. 1. Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e **garantita** «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e' riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba»;
«Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore.

«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 7 alle quali potrà essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo alle condizioni stabilite dall'art. 7, comma 5.

2. La delimitazione delle «menzioni geografiche aggiuntive» a norma del decreto ministeriale 22 aprile 1992 sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Base ampelografia

1. La denominazione «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» **come dall'Art.1**, e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto 100%.

Art. 3. Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio del comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

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 superiore a 550 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord;
- densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione, di nuovo impianto 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: la contropalliera);



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;

- pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La produzione massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. volumico min. naturale |
|---|---------------|--|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 8,0 | 11,00% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 8,0 | 12,00% vol |

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano D'Alba» Superiore con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere di tonnellate 7,2.

Le uve destinate alla produzione del vino Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% vol.

La denominazione di origine controllata «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché, nei primi anni di impianto le rese siano le seguenti:

fino al secondo anno resa uva t/ha uguale a zero;

sistema di potatura: il Guyot tradizionale) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;

- pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La produzione massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. volumico min. naturale |
|---|---------------|--|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 8,0 | 11,50% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 8,0 | 12,00% vol |

con "menzione geografica aggiuntiva":

| | | |
|---|-----|------------|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 8,0 | 11,50% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 8,0 | 12,00% vol |

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e **garantita** «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano D'Alba» Superiore **entrambi con menzione geografica aggiuntiva** e con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere:

| Vino | Resa uva t/ha | Titolo alcolometrico vol. min. naturale |
|---|---------------|---|
| «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» | 7,2 | 12,00% vol. |
| «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore | 7,2 | 12,50% vol. |

La denominazione di origine controllata e **garantita** «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore con **menzione geografica aggiuntiva** può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché, nei primi anni di impianto le rese siano le seguenti:

fino al secondo anno resa uva t/ha uguale a zero;



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

| al terzo anno: | | | al terzo anno: | | |
|---|----------------------|--|---|----------------------|--|
| <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> | <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 4,3 | 11,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 4,3 | 12,00% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 4,3 | 12,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 4,3 | 12,50% vol |
| al quarto anno: | | | al quarto anno: | | |
| <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> | <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 5,0 | 11,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 5,0 | 12,00% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 5,0 | 12,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 5,0 | 12,50% vol |
| al quinto anno: | | | al quinto anno: | | |
| <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> | <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 5,8 | 11,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 5,8 | 12,00% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 5,8 | 12,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 5,8 | 12,50% vol |
| al sesto anno: | | | al sesto anno: | | |
| <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> | <i>Vini</i> | <i>Resa uva t/ha</i> | <i>Titolo alcolometrico volumico min. naturale</i> |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 6,5 | 11,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 6,5 | 12,00% vol |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 6,5 | 12,50% vol | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 6,5 | 12,50% vol |
| <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli con menzione vigna, devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario,</p> | | | <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli con menzione vigna, devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario,</p> | | |



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere effettuate nel territorio della provincia di Cuneo.

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

| Vini | Resa uva t/ha | Produzione max di vino |
|--|---------------|------------------------|
| "Diano d'Alba" o "Dolcetto di Diano d'Alba" | 70% | 5.600 l/ha |
| "Diano d'Alba" Superiore" o "Dolcetto di Diano d'Alba" Superiore | 70% | 5.600 l/ha |

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

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

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

| Vini | Durata mesi | Decorrenza |
|---|-------------|---|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 10 | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. 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.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere effettuate nel territorio della provincia di Cuneo.

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

| Vini | Resa uva t/ha | Produzione max di vino |
|---|---------------|------------------------|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 70% | 5.6hl/ha |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 70% | 5.6hl/ha |

Per l'impiego della **menzione geografica aggiuntiva, seguita da «vigna» con relativo toponimo**, fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

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

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

| Vini | Durata mesi | Decorrenza |
|---|-------------|---|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore | 10 | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

| <i>Vini</i> | <i>Data</i> | <i>Vini</i> | <i>Data</i> |
|---|--|---|--|
| "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia | "Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" | 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia |
| "Dolcetto di Diano d'Alba" "Diano d'Alba" Superiore | 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia | "Dolcetto di Diano d'Alba" "Diano d'Alba" Superiore | 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia |

| | |
|--|---|
| <p>5. Per la denominazione «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto.</p> <p>6. I vini destinati alla denominazione di origine controllata di cui al presente disciplinare di produzione possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p><u>Art. 6. Caratteristiche al consumo</u></p> <p>1. Il vino a Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno. sapore: asciutto, ammandorlato, armonico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 21 g/l;</p> <p>«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba con menzione «vigna»:</p> <p>11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p>2. Il vino a Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore, con o senza la menzione «Vigna», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p>3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità edell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p><u>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</u></p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore e' 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 e</p> | <p>5. Per la denominazione «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto.</p> <p>6. I vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita di cui al presente disciplinare di produzione possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p><u>Art. 6. Caratteristiche al consumo</u></p> <p>1. Il vino a Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno. sapore: asciutto, ammandorlato, armonico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 21 g/l;</p> <p>«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» con menzione geografica aggiuntiva seguita da «vigna» con relativo toponimo:</p> <p>12,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p>2. Il vino a Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore, con o senza menzione geografica aggiuntiva seguita da «vigna» con relativo toponimo, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p>3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p><u>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</u></p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore, può essere seguita - secondo le disposizioni di cui al Decreto Ministeriale 22 aprile 1992 - da una delle seguenti «menzioni geografiche</p> |
|--|---|



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita
- dall'organismo che detiene l'albo dei vigneti della denominazione;
- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini 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;
- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

aggiuntive», amministrativamente definite nell'allegato al presente disciplinare di produzione:

Sori Autin Grand, Sori Autin Souvè, Sori Autinot, Sori Bric dei Gatti, Sori Bric del Camparo, Sori Bric del Ciabot, Sori Bric del Gerlotto, Sori Bric della Biria, Sori Bric Majolica, Sori Briccola, Sori Bruni, Sori Cascina Arione, Sori Cascina Benevello, Sori Cascina Carbone, Sori Cascina Flino, Sori Cascina Langhetto, Sori Cascina Manzano, Sori Cascina Rabino Soprano, Sori Cascina Rabino Sottano, Sori Cascina Saliceto, Sori Cascina San Sebastiano, Sori Ciabot Rus, Sori Colombè, Sori Costa Fiore, Sori Cristina, Sori degli Abelloni, Sori degli Ubert, Sori dei Berfi, Sori dei Ciapa, Sori dei Crava, Sori dei Pasquali, Sori dei Peggi, Sori dei Piani, Sori dei Pittatori, Sori dei Servetti, Sori del Bartu, Sori del Bonorej, Sori del Carzello, Sori del Cascinotto, Sori del Fossà, Sori del Genesio, Sori del Luma, Sori del Moncolombetto, Sori del Mongrande, Sori del Montadino, Sori del Montagrillo, Sori del Parisio, Sori del Pradurent, Sori del Rabalotto, Sori del Rapalino, Sori del Ricchino, Sori del Romino, Sori del Servaj, Sori del Sot, Sori della Madonnina, Sori della Mattea, Sori della Pezza, Sori della Regnura, Sori della Riccheria, Sori della Rivoglia, Sori della Sorba, Sori della Sorda, Sori della Vigna, Sori delle Cecche, Sori di San Calogero, Sori di San Quirico, Sori Gabriel, Sori la Fajà, Sori la Rocca, Sori Parisa, Sori Piadvenza, Sori Pucia del Bric, Sori Sant'Eurosia, Sori Santa Lucia, Sori Teologato, Sori Vigna della Lepre, Sori Vigna Tampa.

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 «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» come all'Art. 1, e' 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 e similari.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini all'Art. 1, la «menzione geografica aggiuntiva» dovrà essere riportata immediatamente sotto la denominazione e non potrà avere dimensione superiore a quelle utilizzate per indicare «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore.

5. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la denominazione di origine 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;
- tale menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita
- dall'organismo che detiene l'albo dei vigneti della denominazione;
- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

| | |
|--|---|
| <p><u>Art. 8. Confezionamento</u></p> <p>1. E' ammesso per i vini a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore il confezionamento nei recipienti consentiti dalla normativa vigente con l'esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo per la commercializzazione devono essere di capacita' inferiore ai 500 cl. Tuttavia e' consentito al solo scopo promozionale o in concomitanza di particolari eventi, l'utilizzo dei contenitori fino a 1000 cl.</p> | <p>di cui al presente disciplinare di produzione, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</p> <ul style="list-style-type: none">• la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini 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;- 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. <p>5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» come all'Art.1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p><u>Art. 8. Confezionamento</u></p> <p>1. E' ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» come all'Art. 1, il confezionamento nei recipienti consentiti dalla normativa vigente con l'esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore ai 500 cl. Tuttavia e' consentito al solo scopo promozionale o in concomitanza di particolari eventi, l'utilizzo dei contenitori fino a 1000 cl.</p> |
|--|---|