

# BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

DECRETO 8 LUGLIO 2008

Riconoscimento della  
denominazione di origine controllata e garantita  
"Barbera d'Asti".

PROPOSTA DI MODIFICA

## Articolo 1 denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) "Barbera d'Asti" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini rossi:

"Barbera d'Asti";  
"Barbera d'Asti" superiore; anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano".

2. Le sottozone "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

## Articolo 2 base ampelografica

1. Il vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:  
Barbera: minimo 85%;  
Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%.

## Articolo 3 zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. 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, Cortandone, 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, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà 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,

## Articolo 1 denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) "Barbera d'Asti" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini rossi:

"Barbera d'Asti";  
"Barbera d'Asti" superiore; anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano".

2. Le sottozone "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

## Articolo 2 base ampelografica

1. Il vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:  
Barbera: minimo 85%;  
Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%;  
oppure  
**altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Regione Piemonte: massimo 10%.**

## Articolo 3 zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. 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, Cortandone, 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, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà 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, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

#### **Articolo 4** **norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

- terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;
- 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 di impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva (Kg/ha)	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti	9.000	11,50% vol.
Barbera d'Asti superiore	9.000	12,00% vol.

Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

#### **Articolo 4** **norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

- terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;
- 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 di impianto, non inferiore a **4.000**;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva (Kg/ha)	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti	9.000	11,50% vol.
Barbera d'Asti superiore	9.000	12,00% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 8.000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	4.800	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	4.800	12,50% vol.

- Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	5.600	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	5.600	12,50% vol.

- Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	6.400	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	6.400	12,50% vol.

- Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	7.200	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7.200	12,50% vol.

- Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	8.000	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8.000	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, 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 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 8.000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	4.800	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	4.800	12,50% vol.

- Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	5.600	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	5.600	12,50% vol.

- Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	6.400	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	6.400	12,50% vol.

- Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	7.200	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7.200	12,50% vol.

- Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	8.000	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8.000	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, 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 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uvada rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. I vigneti iscritti agli albi del "Barbera del Monferrato" e del "Barbera del Monferrato Superiore" non possono fare parte dell'albo dei vigneti del "Barbera d'Asti".

**Articolo 5**  
norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300
Barbera d'Asti superiore	non sup. al 70%	6.300

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

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

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

Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uvada rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. I vigneti iscritti agli albi del "Barbera del Monferrato" e del "Barbera del Monferrato Superiore" non possono fare parte dell'albo dei vigneti del "Barbera d'Asti".

**Articolo 5**  
norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300
Barbera d'Asti superiore	non sup. al 70%	6.300

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

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

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

Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte Barbera" e "Monferrato" Chiaretto e Ciaret.

6. Il vini destinati alla d.o.c.g. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

#### **Articolo 6** caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Barbera d'Asti":

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; con indicazione di "vigna" 12,50% vol.;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

"Barbera d'Asti" superiore:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di "vigna": 12,50% vol.;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### **Articolo 7** etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" 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", e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le "sottozone".

3. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte Barbera" e "Monferrato" Chiaretto e Ciaret.

6. Il vini destinati alla d.o.c.g. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "**Piemonte**" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

#### **Articolo 6** caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"**Barbera d'Asti**":

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di "vigna" 12,50% vol.;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

"**Barbera d'Asti**" superiore:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di "vigna": 12,50% vol.;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### **Articolo 7** etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" 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", e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le "sottozone".

3. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;

- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
- 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 etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. "Barbera d'Asti".

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Articolo 8** confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl..

Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.

2. 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.

#### **SOTTOZONA "NIZZA"**

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
- 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 etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. "Barbera d'Asti".

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Articolo 8** confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl..

Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.

2. 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.

#### **SOTTOZONA "NIZZA"**

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- odore: intenso caratteristico, etereo
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13 vol %;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

- Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.

Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

#### SOTTOZONA "TINELLA"

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente 15% da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella", comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- odore: intenso caratteristico, etereo
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13 vol %;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

- Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.

Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

#### SOTTOZONA "TINELLA"

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente 15% da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella", comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

Art. 4 Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

Art. 6 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- odore: intenso caratteristico, etereo.
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;
- l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.

Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Art. 4 Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

Art. 6 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- odore: intenso caratteristico, etereo.
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;
- l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.

Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.



#### SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- odore: intenso caratteristico, etereo
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

Art. 7 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

#### SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- odore: intenso caratteristico, etereo
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

Art. 7 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è previsto una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

Art. 8 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Il vino d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00.

Durante detto periodo è previsto una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

Art. 8 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Il vino d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00.