

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali
**Testo della proposta di modifica con passaggio a
DOCG del disciplinare di produzione dei vini a De-
nominazione di Origine Controllata “Alta Langa”.**

D.M. 31/10/2002 Riconoscimento Alta Langa e successive modifiche

Modifiche per richiesta D.O.C.G.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"ALTA LANGA"****Art. 1.**

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, bianco, rosato e rosso, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

"Alta Langa" spumante bianco;

"Alta Langa" spumante rosato;

"Alta Langa" spumante rosso.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, bianco, rosato e rosso, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%.

2. Per l'eventuale restante 10% possono concorrere le uve provenienti dai vitigni raccomandati o autorizzati, non aromatici, nelle unità amministrative della zona di produzione di cui al successivo art. 3.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
"ALTA LANGA"****Art. 1.**

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e **garantita** "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, **già riconosciuto a denominazione di origine controllata con D.M. 31/10/2002 e successive modifiche**, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione **di origine controllata e garantita** "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%.

2. Per l'eventuale restante 10% possono concorrere le uve provenienti dai vitigni raccomandati o autorizzati, non aromatici, nelle unità amministrative della zona di produzione di cui al successivo art. 3.

3. Per la produzione del vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" rosato (rosa o rosé) il contenuto delle uve Pinot Nero non deve essere inferiore al 70% del totale.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto

D.M. 31/10/2002 Riconoscimento Alta Langa e successive modifiche

Modifiche per richiesta D.O.C.G.

d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grognardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carrù, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Cigliè, Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovì, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi.), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grognardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carrù, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Cigliè, Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovì, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi.), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Alta Langa" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

D.M. 31/10/2002 Riconoscimento Alta Langa e successive modifiche

Modifiche per richiesta D.O.C.G.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
 terreni: i terreni marnosi, calcareo-argillosi, a fertilità moderata;
 giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e pianeggianti;
 altitudine: non inferiore a metri 250 s.l.m.;
 densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000;
 forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato ad altezza massima dal suolo di cm 90);
 pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
 3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Alta Langa" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Titolo alcolometrico volumico | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Vini | Resa uva kg/ha naturale minimo |
| "Alta Langa" bianco.... | 11.000 9,50% vol |
| "Alta Langa" rosato.... | 11.000 9,50% vol |
| "Alta Langa" rosso.... | 11.000 9,50% vol |

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè 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 che lo renda 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 comma 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.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
 terreni: i terreni marnosi, calcareo-argillosi, a fertilità moderata;
 giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e pianeggianti;
 altitudine: non inferiore a metri 250 s.l.m.;
 densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000;
 forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato);
 pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
 3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a **denominazione di origine controllata e garantita** "Alta Langa" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere le seguenti:

| Titolo alcolometrico volumico | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Vini | Resa uva kg/ha naturale minimo |
| "Alta Langa" ... | 11.000 9,50% vol |

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e **garantita** "Alta Langa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè 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 che lo renda 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 comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della 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.

D.M. 31/10/2002 Riconoscimento Alta Langa e successive modifiche

Modifiche per richiesta D.O.C.G.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel 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

=====

"Alta Langa" spumante
bianco.... | 65% | 7.150 litri

"Alta Langa" spumante
rosato.... | 65% | 7.150 litri

"Alta Langa" spumante rosso.... | 65% | 7.150 litri

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

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.
4. Nella elaborazione dei vini spumante "Alta Langa" bianco, rosato e rosso dev'essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.
5. È consentita, a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" più giovane ad "Alta Langa" più vecchio o viceversa.
6. Per i vini "Alta Langa" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini spumanti "Alta Langa" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Alta Langa" spumante bianco:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;

sapore: secco, sapido e ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Alta Langa" spumante rosato:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel territorio **delle Provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.**
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

=====

Vini Resa uva/vino Produzione max di vino

=====

"Alta Langa" | 65% | 7.150 litri

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, l'eccedenza non ha diritto alla Docg;

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.
4. Nella elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" dev'essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.
- 5. È consentito l'uso del travaso isobarico o il trasferimento da una bottiglia ad un'altra per permettere l'utilizzo di contenitori di foggia o capacità diverse.**
6. È consentita, a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" più giovane ad "Alta Langa" più vecchio o viceversa.
7. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Alta Langa" -bianco:

limpidezza: brillante;

colore: **da** giallo paglierino **scarico ad oro intenso**;odore: netto, **fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia**;sapore: , sapido **fine ed armonico**;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore minimo: **15,0 g/l**"Alta Langa" spumante rosato (**rosa o rosé**):

limpidezza: brillante;

D.M. 31/10/2002 Riconoscimento Alta Langa e successive modifiche

Modifiche per richiesta D.O.C.G.

colore: rosato più o meno intenso;
 odore: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;
 sapore: secco, sapido e ben strutturato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
 "Alta Langa" spumante rosso:
 spuma: fine e persistente;
 limpidezza: brillante;
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;
 sapore: secco, sapido e ben strutturato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;
 estratto secco netto minimo: 14,0 g/l.
 2. È facoltà del Ministero per le politiche agricole 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 totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.
 3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Alta Langa" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. Il riferimento alle varietà di uve che lo compongono è consentito solo su etichette complementari. Sulle medesime etichette complementari è possibile indicare il periodo dell'avvenuta sboccatura.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non traggano in inganno il consumatore.
3. Nella designazione e presentazione dei vini "Alta Langa" è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico" alle condizioni

colore: rosato più o meno intenso;
 odore: netto, **fragrante, complesso, caratteristico della fermentazione in bottiglia**;
 sapore: sapido **fine ed armonico**;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;
 estratto non riduttore minimo: **15,0 g/l**
 2. **Per le qualificazioni riferite alle caratteristiche di sapore e alla loro obbligatoria utilizzazione nella presentazione e designazione del vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" valgono le disposizioni ed i limiti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia, con l'esclusione delle caratteristiche demi-sec, sec e dolce.**
 3. È facoltà del Ministero per le politiche agricole 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 totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.
 4. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine **controllata e garantita** "Alta Langa" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. Il riferimento alle varietà di uve che lo compongono è consentito solo su etichette complementari. Sulle medesime etichette complementari è possibile indicare il periodo dell'avvenuta sboccatura.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e **garantita** "Alta Langa" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non traggano in inganno il consumatore.
3. Nella designazione e presentazione dei vini a **denominazione di origine controllata e garantita** "Alta Langa" è consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico" o **"metodo classico tradizionale"** alle condizioni previste dalla normativa vigente. È pertanto vietato **nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita** "Alta Langa" l'utilizzazione della semplice dicitura "fermentazione in bottiglia".

D.M. 31/10/2002 Riconoscimento Alta Langa e successive modifiche

Modifiche per richiesta D.O.C.G.

4. L'indicazione dell'annata di raccolta è obbligatoria. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, non deve essere inferiore a trenta mesi a decorrere dalla vendemmia.
5. La menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, è consentita, alle condizioni previste dalla legge.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Alta Langa" per la commercializzazione devono essere di tipo idoneo da spumante, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da 200 cl e chiuse con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.
2. È vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino. Per i vini "Alta Langa" destinati all'esportazione è autorizzato il confezionamento in bottiglie aventi capacità consentite dal Paese importatore.
3. Le bottiglie non etichettate ed ancora in fase di elaborazione (art. 10, lettera b) del regolamento UE 2333/92 così come modificato dal regolamento UE 1429/96), chiuse con tappo provvisorio possono essere cedute tra elaboratori nell'interno della sola zona di elaborazione di cui al precedente art. 5, comma 1, purché siano munite di idoneo documento di accompagnamento e previa comunicazione ai servizi repressione frodi competenti per territorio.

4. L'indicazione dell'annata di raccolta è obbligatoria. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, non deve essere inferiore a trenta mesi a decorrere dalla vendemmia.
5. La menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, è consentita, alle condizioni previste dalla legge.

6. In etichetta, per identificare il vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è facoltativo utilizzare il termine "vino spumante".

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini **a denominazione di origine controllata e garantita** "Alta Langa" per la commercializzazione devono essere di tipo idoneo da spumante, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da 200 cl e chiuse con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.
2. È vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino. Per i vini **a denominazione di origine controllata e garantita** "Alta Langa" destinati all'esportazione è autorizzato il confezionamento in bottiglie aventi capacità consentite dal Paese importatore.
3. Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione (art. 10, lettera b del regolamento UE 2333/92, così come modificato dal regolamento UE 1429/96) e chiuse con tappo provvisorio possono essere cedute tra elaboratori all'interno della sola zona di elaborazione di cui al precedente art. 5, comma 1, purché siano munite di idoneo documento di accompagnamento e previa comunicazione **agli uffici competenti.**