

Comunicato della Direzione Agricoltura  
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di  
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-  
trollata “Barbera d’Alba”.**



## BARBERA d'ALBA doc

<p style="text-align: center;"><b>DPR 27 maggio 1970.</b> <b>Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Barbera d'Alba".</b></p> <p><b>Art. 1.</b> La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p><b>Art. 2.</b> Il vino "Barbera d'Alba" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Barbera.</p> <p><b>Art. 3.</b> Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata, che comprende in tutto i territori dei comuni di: Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello di Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba; e in parte i territori dei comuni di: Baldissero, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno. Tale zona è così delimitata: da Rocca Tagliata (quota 367) la linea di delimitazione segue il confine interprovinciale Asti-Cuneo fino al bivio della frazione Gianoglio in comune di Montà. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e per quella per frazione S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale 29). La delimitazione coincide con detta strada statale 29 fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote</p>	<p><b>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Barbera d'Alba".</b></p> <p><b>Art. 1 – Denominazione e vini.</b> 1. La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, <b>per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</b> - "Barbera d'Alba" - "Barbera d'Alba" Superiore</p> <p><b>Art. 2 – Base ampelografica.</b> 1. La denominazione "Barbera d'Alba" è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: <b>vitigno Barbera.</b></p> <p><b>Art. 3 – Zona di produzione delle uve.</b> 1. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine "Barbera d'Alba" devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo, così com'è definita dall'Art. 3 del DPR 27 maggio 1970 e successive modifiche del 7 settembre 1977 e del 22 giugno 1987.</p> <p><b>Art. 4 – Norme per la viticoltura.</b> 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Alba" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. 2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: - <b>terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;</b> - <b>giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.</b> - <b>altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.</b> - <b>esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del</b></p>
--	--

Corso Enotria 2/C – Ampelion 12051 Alba (Cn) Tel 0173/441074 - Fax 0173/361380 email:  
[consorzio.vini@langhevini.it](mailto:consorzio.vini@langhevini.it)



## BARBERA d'ALBA doc

315, 316, 335, casc. Perona, Carle, Madonna delle Grazie (quota 394) quindi la strada carreggiabile per casc. Beggioni e oltre fino alla strada S. Stefano Roero-S. Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per casc. Molli (quota 376) fino a rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a quota 336. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Cenemorto (quota 362) che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero passa per le quote 402-394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbini e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Traversa detto confine e in linea retta, toccando le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia, raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Prosegue per quote 411 e 351 e da quest'ultima lungo la strada, fino al confine fra Pocapaglia e Bra (quota 328). Continua lungo la strada per casc. Castelletto e per Bra fino in prossimità dell'ospedale. Gira attorno al concentrico di Bra e passando per le quote 290 e 280 raggiunge la ferrovia che segue fino alla strada Bra-Cherasco. Continuando per breve tratto su detta strada, volta a sinistra sulla strada degli Orti e tocca quota 220. Segue il canale Pertusata e per quota 220, casc. Salame, Borgo Nuovo (quota 218), giunge a località Fornace (quota 202), per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue il corso del Tanaro contro corrente attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Monchiero, fino al confine con il comune di Dogliani includendo parzialmente in destra Tanaro il comune di Monchiero. Prosegue lungo i confini comunali fra Monchiero e Dogliani includendo tutto il comune di Monforte fino a raggiungere il confine comunale di Roddino (quota 385). Quindi la linea di delimitazione corre lungo i confini dei territori comunali tra Roddino e Dogliani; tra Cissone e Roddino; tra Serravalle Langhe, Cerretto Langhe e Roddino; tra Sinio e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Arguello; tra Albaretto e Lequio Berria; fra Rodello e Lequio Berria; Rodello e Benevello; Benevello con Diano d'Alba, Alba e Borgomale; Borgomale con Lequio Berria e Bosia; Bosia con Castino.

Dal punto di incrocio dei confini comunali tra Bosia-Cortemilia e Castino, la delimitazione scende, attraverso Viarasso, alla statale n. 339 che segue fino alla confluenza del fiume Bormida con l'Uzzone.

Risale il corso dell'Uzzone fino al confine comunale con Pezzolo Valle Uzzone e seguendo il confine comunale tra Cortemilia e Pezzolo raggiunge la linea di delimitazione della provincia di Asti.

Di qui la delimitazione segue il confine provinciale Cuneo-Asti, verso nord fino a Rocca Tagliata (quota 327).

**Art. 4.** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali.

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300.

- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot o cordone speronato) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini.

- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino "Barbera d'Alba" ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	10.000	11,00 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore "	10.000	11,50 % vol.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Barbera d'Alba" e "Barbera d'Alba" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 9.000.

Le uve destinate alla produzione del vino "Barbera 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 "Barbera d'Alba" Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % vol.

La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" e "Barbera d'Alba" Superiore può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale



## BARBERA d'ALBA doc

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, posti preminentemente in terreni argilloso-calcarei e calcareo-silicei.

Sono esclusi i terreni esposti a nord, i fondo valle semi-pianeggianti o pianeggianti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Barbera d'Alba" non deve essere superiore ai q.li 100 per ettaro di coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, perché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

**Art. 5.** Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio per la tipologia Superiore, devono essere effettuate all'interno della zona di Oproduzione delimitata nell'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni, compreso l'eventuale invecchiamento obbligatorio, siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle provincie di Cuneo, Asti e Torino.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Barbera d'Alba" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,00.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

E' consentita, nella misura massima del 15% del volume la tradizionale correzione del mosto o vino aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba", con uve, mosto o vino di Nebbiolo provenienti anche da zone di produzione diverse da quella indicata nel precedente articolo 3, ma tuttavia nella provincia di Cuneo (1).

"Barbera d'Alba"	4.800	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba" Superiore	4.800	12,00 % vol.

### al quarto anno

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
------	----------------------	---

"Barbera d'Alba"	5.400	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	5.400	12,00 % vol.

### al quinto anno

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
------	----------------------	---

"Barbera d'Alba"	6.300	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba" Superiore	6.300	12,00 % vol.

### al sesto anno

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
------	----------------------	---

"Barbera d'Alba"	7.200	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba" Superiore	7.200	12,00 % vol.

**Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" 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, 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 punto, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 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. Nell'ambito della resa massima rivendicabile fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare limiti massimi di uva per ettaro oppure**



## BARBERA d'ALBA doc

	<p>riduzioni di resa massima inferiori a quelli previsti 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.</p> <p>7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</p> <p><u>Art. 5 – Norme per la vinificazione.</u></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" devono essere effettuate all'interno delle provincie di Cuneo, Asti e Torino.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vino</th> <th style="text-align: center;">Resa uva/vino</th> <th style="text-align: center;">produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Barbera d'Alba"</td> <td style="text-align: center;">70 %</td> <td style="text-align: center;">7.000 l/ha</td> </tr> <tr> <td>"Barbera d'Alba" Superiore</td> <td style="text-align: center;">70 %</td> <td style="text-align: center;">7.000 l/ha</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'articolo 4 punto 3.</p> <p>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.</p> <p>3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vino</th> <th style="text-align: center;">durata di cui mesi</th> <th style="text-align: center;">di cui in legno</th> <th style="text-align: left;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Barbera d'Alba" Superiore</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta uve.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vino</th> <th style="text-align: left;">data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Barbera d'Alba" Superiore</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno</td> </tr> </tbody> </table>	Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino	"Barbera d'Alba"	70 %	7.000 l/ha	"Barbera d'Alba" Superiore	70 %	7.000 l/ha	Vino	durata di cui mesi	di cui in legno	decorrenza	"Barbera d'Alba" Superiore	12	4	1° novembre dell'anno di raccolta uve.	Vino	data	"Barbera d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno
Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino																				
"Barbera d'Alba"	70 %	7.000 l/ha																				
"Barbera d'Alba" Superiore	70 %	7.000 l/ha																				
Vino	durata di cui mesi	di cui in legno	decorrenza																			
"Barbera d'Alba" Superiore	12	4	1° novembre dell'anno di raccolta uve.																			
Vino	data																					
"Barbera d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno																					



## BARBERA d'ALBA doc

<p><b>Art. 6.</b> Il vino "Barbera d'Alba", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:          colore: rosso rubino da giovane con tendenza al rosso granato dopo l'invecchiamento;          odore: vinoso, intenso, caratteristico, profumo, delicato;          sapore: asciutto, di corpo, di acidità abbastanza spiccata, leggermente tannico.</p>	<p style="text-align: right;"><b>successivo a quello di raccolta uve.</b></p> <p>5. E' consentita, nella misura massima del 15% del volume la tradizionale correzione del mosto o vino aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba", con uve, mosto o vino di Nebbiolo provenienti dalla zona di produzione del "Nebbiolo d'Alba", dalla riclassificazione in ricaduta del Barolo e del Barbaresco e dal Langhe Nebbiolo, quando questi risulti prodotto con Nebbiolo in purezza.</p> <p><b>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di "Barbera d'Alba" più giovane a "Barbera d'Alba" più vecchio e viceversa, anche se non ha terminato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</b>          Tale aggiunta è consentita sempre che l'eventuale correzione di cui al comma 5) non abbia già intaccato l'integrità del 100% dell'annata dichiarata: in tal caso l'aggiunta prevista al presente comma è consentita solo per la percentuale non ancora utilizzata dalla correzione di cui al comma 6.</p> <p><b>7. Per il vino "Barbera d'Alba" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno, "Piemonte" Barbera e "Langhe" Barbera.</b></p> <p><b>8. Il vino destinato alla denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" può essere classificato, con la denominazione di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno, "Piemonte" Barbera e "Langhe" Barbera, purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</b></p> <p><u>Art. 6 – Caratteristiche al consumo.</u>          1. Il vino "Barbera d'Alba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:          colore: rosso rubino;          odore: fruttato e caratteristico;          sapore: asciutto, sapido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;  <b>"Barbera d'Alba" con menzione "vigna": 12,00 % vol.;</b>          acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;  <b>estratto non riduttore: 22 g/l .</b></p> <p>2. Il vino "Barbera d'Alba" Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:          colore: rosso rubino;          odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;          sapore: asciutto, sapido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;  <b>"Barbera d'Alba" Superiore con menzione "vigna": 12,50 % vol.;</b>          acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;  <b>estratto non riduttore: 22 g/l .</b></p> <p>3. E' facoltà del <b>Ministero delle Politiche Agricole –</b></p>
--	---



## BARBERA d'ALBA doc

Dopo adeguato invecchiamento gusto pieno ed armonico; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 23 per mille.

E' facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto (1).

**Art. 7.** Il vino "Barbera d'Alba" ottenuto da uve che assicurano una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,50, qualora venga sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio non inferiore ad un anno in botti di rovere o di castagno, può portare in etichetta la menzione "Superiore" (1).

**Art. 8.** Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva", o similari. Tale indicazione è obbligatoria per il tipo "Superiore".

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché l'indicazione di aziende o vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti Barbera d'Alba può figurare l'indicazione, documentabile, dell'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è obbligatoria per il tipo "Superiore".

**Art. 9.** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

**Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini,** modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco minimo con proprio decreto.

### Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Barbera d'Alba" 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.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba", è 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 del vino "Barbera d'Alba", 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 "Barbera d'Alba", 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 del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Barbera d'Alba" e "Barbera d'Alba Superiore", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

### Art. 8 – Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione origine controllata "Barbera d'Alba" per la commercializzazione devono essere prevalentemente di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.