

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 “Langhe”.**



LANGHE DOC

<p>DPR 22 novembre 1994. Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Langhe"</p> <p>Art. 1. Denominazione. La denominazione di origine controllata "Langhe" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. Composizioni vigneti. La denominazione "Langhe" senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, "raccomandati" od "autorizzati" per la provincia di Cuneo. La denominazione "Langhe" seguita da una delle seguenti specificazioni: Nebbiolo, Dolcetto, Freisa, Arneis, Favorita, Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti esclusivamente dai corrispondenti vitigni.</p> <p>Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Langhe" senza altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C.: "Langhe", Nebbiolo, "Langhe" Freisa, "Langhe" Arneis, "Langhe" Dolcetto "Langhe" Favorita, "Langhe" Chardonnay.</p> <p>Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Langhe", con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. e D.O.C.G. della provincia di Cuneo rispettivamente indicati sempreché rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:</p> <p>"Langhe" Nebbiolo. Vini a D.O.C.G. e D.O.C. Barolo, Barbaresco. Nebbiolo d'Alba e Roero;</p> <p>"Langhe" Dolcetto: Vini a D.O.C.: Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto d'Alba,</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Langhe".</p> <p><u>Art. 1- Denominazione e vini.</u> 1. La denominazione di origine controllata "Langhe" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e specificazioni:</p> <p>vini rossi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Langhe" rosso - "Langhe" Barbera; - "Langhe" Cabernet Sauvignon; - "Langhe" Dolcetto; - "Langhe" Freisa; - "Langhe" Freisa frizzante; - "Langhe" Merlot; - "Langhe" Nebbiolo; - "Langhe" rosato; - "Langhe" rosso passito; - "Langhe" Pinot Nero; <p>vini bianchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Langhe" bianco; - "Langhe" Arneis; - "Langhe" Arneis passito; - "Langhe" bianco passito; - "Langhe" Chardonnay; - "Langhe" Favorita; - "Langhe" Nascetta - "Langhe" Riesling; - "Langhe" Rossese bianco; - "Langhe" Sauvignon; - "Langhe" con l'eventuale specificazione della seguente sottozona: "Nascetta di Novello" o "Nascetta di Novello" <p>2. La sottozona "Nascetta di Novello" o "Nascetta di Novello", è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall'allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p><u>Art. 2 – Base ampelografica.</u> 1. La denominazione di origine "Langhe" senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. 2. La denominazione di origine "Langhe", seguita da una delle specificazioni di vitigno: Arneis, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Dolcetto, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Nebbiolo, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti esclusivamente dai corrispondenti vitigni</p> <p>3. La denominazione di origine "Langhe" rosso passito è riservata ai vini ottenuti da uve Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti da vigneti costituiti esclusivamente dal corrispondente vitigno. La denominazione di origine "Langhe" bianco passito è riservata ai vini ottenuti da uve Arneis o Chardonnay</p>
--	---



LANGHE DOC

<p>Dolcetto di Dogliani e Dolcetto delle Langhe Monregalesi;</p> <p>"Langhe" Arneis. Vino a D.O.C.: Roero-Arneis.</p> <p>E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni, anche per più denominazioni di origine, per uve provenienti dello stesso vigneto. Nel caso di più rivendicazioni di denominazioni di origine, riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C. o D.O.C.G. rivendicati.</p> <p>Art. 3. Zona di produzione. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:</p> <p>"Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Nebbiolo, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Freisa, "Langhe" Favorita, "Langhe" Chardonnay.</p> <p>L'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>"Langhe" Arneis:</p> <p>L'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocapaglia Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.</p> <p>Art. 4. Caratteristiche dei vigneti e delle uve. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere</p>	<p>o Nascetta o Riesling provenienti da vigneti costituiti esclusivamente dal corrispondente vitigno. La denominazione di origine "Langhe" rosato è riservata al vino rosato ottenuto da uve Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti da vigneti costituiti esclusivamente dal corrispondente vitigno. In base all'art 7 punto 3 della legge 164/92, fanno parte degli albi dei vini a DOC "Langhe" i vigneti iscritti ad un albo Doc o Docg situati nell'area definita all'art. 3 e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare.</p> <p><u>Art. 3 – Zona di produzione delle uve.</u> 1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate: "Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Barbera, "Langhe" bianco passito; "Langhe" Cabernet Sauvignon, "Langhe" Chardonnay, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Favorita, "Langhe" Freisa, "Langhe" Freisa frizzante, "Langhe" Merlot, "Langhe" Nascetta, "Langhe" Nebbiolo, "Langhe" Pinot Nero, "Langhe" Riesling, "Langhe" rosato, "Langhe" Rossese bianco, "Langhe" rosso passito, "Langhe" Sauvignon; l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte. "Langhe" Arneis e "Langhe" Arneis passito; l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.</p> <p><u>Art. 4 – Norme per la viticoltura.</u> 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p>
--	--



LANGHE DOC

quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i terreni collinari soleggiati, di esposizione e giacitura adatte, con l'esclusione dei terreni di fondo valle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e di sistemi di potatura (lunghe, corti, misti) devono essere quelli generalmente usati e/o deliberati dagli organi tecnici competenti e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Trascorsi i due anni di entrata in vigore del presente disciplinare, i vigneti di nuova iscrizione all'albo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500.

E' vietata ogni pratica di irrigazione o forzatura.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva q.li/Ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale.
"Langhe" rosso.....	100.....	10,5.
"Langhe" bianco.....	110.....	9,5.
"Langhe" Nebbiolo.....	90.....	11.
"Langhe" Freisa.....	90.....	10,5.
"Langhe" Dolcetto.....	100.....	10.
"Langhe" Arneis	110.....	9,5.
"Langhe" Favorita.....	100.....	10.
"Langhe" Chardonnay.....	100.....	10.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare.

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

- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondo valle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 800 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la contropalliera; con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso, e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve e dei vini);
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Doc "Langhe" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol
"Langhe" Arneis	11	9,50
"Langhe" Arneis passito	11	12,50
"Langhe" Barbera	11	10,50
"Langhe" bianco	11	9,50
"Langhe" bianco passito	11	13,50
"Langhe" Cabernet Sauvignon	10	11,00
"Langhe" Chardonnay	10	10,00
"Langhe" Dolcetto	10	10,00
"Langhe" Favorita	10	9,50
"Langhe" Freisa.	9	10,50
"Langhe" Freisa frizzante	9	10,50
"Langhe" Merlot	10	11,00
"Langhe" Nascetta	10	11,00
"Langhe" Nebbiolo	10	11,00
"Langhe" Pinot Nero	10	11,00
"Langhe" Riesling	10	11,00
"Langhe" rosato	10	11,00
"Langhe" Rossese bianco	10	11,00
"Langhe" rosso	10	10,50
"Langhe" rosso passito	10	13,50
"Langhe" Sauvignon	10	11,00

La denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di vitigno: **Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e**



LANGHE DOC

<p>Sauvignon, può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo, purché la produzione massima di uva non sia superiore a 8 t/ha.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, che intendano fregiarsi della menzione "vigna" con relativo toponimo devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:</p>	
<p>=====</p>	
Vino	Titolo alcol. volum. min. naturale % vol.
<p>=====</p>	
"Langhe" Cabernet Sauvignon	11,50
"Langhe" Chardonnay	10,50
"Langhe" Favorita	10,50
"Langhe" Freisa	11,00
"Langhe" Merlot	11,50
"Langhe" Nascetta	11,50
"Langhe" Pinot Nero	11,50
"Langhe" Riesling	11,50
"Langhe" Rossese bianco	11,50
"Langhe" Sauvignon	11,50
<p>Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata «Langhe» seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» con relativo toponimo, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:</p>	
<p>al terzo anno</p>	
<p>-----</p>	
Vino	Resa uva t/ha Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.
<p>-----</p>	
"Langhe" Cabernet Sauvignon	4,8 11,50
"Langhe" Chardonnay	4,8 10,50
"Langhe" Favorita	4,8 10,50
"Langhe" Freisa	4,8 11,00
"Langhe" Merlot	4,8 11,50
"Langhe" Nascetta	4,8 11,50
"Langhe" Pinot Nero	4,8 11,50
"Langhe" Riesling	4,8 11,50
"Langhe" Rossese bianco	4,8 11,50
"Langhe" Sauvignon	4,8 11,50
<p>al quarto anno</p>	
<p>-----</p>	
Vino	Resa uva t/ha Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.
<p>-----</p>	
"Langhe" Cabernet Sauvignon	5,6 11,50



LANGHE DOC

	“Langhe” Chardonnay	5,6	10,50
	“Langhe” Favorita	5,6	10,50
	“Langhe” Freisa	5,6	11,00
	“Langhe” Merlot	5,6	11,50
	“Langhe” Nascetta	5,6	11,50
	“Langhe” Pinot Nero	5,6	11,50
	“Langhe” Riesling	5,6	11,50
	“Langhe” Rossese bianco	5,6	11,50
	“Langhe” Sauvignon	5,6	11,50
al quinto anno			
		Resa uva	Titolo alcol.
Vino		t/ha	vol. min. nat.
			% vol.
	“Langhe” Cabernet Sauvignon	6,4	11,50
	“Langhe” Chardonnay	6,4	10,50
	“Langhe” Favorita	6,4	10,50
	“Langhe” Freisa	6,4	11,00
	“Langhe” Merlot	6,4	11,50
	“Langhe” Nascetta	6,4	11,50
	“Langhe” Pinot Nero	6,4	11,50
	“Langhe” Riesling	6,4	11,50
	“Langhe” Rossese bianco	6,4	11,50
	“Langhe” Sauvignon	6,4	11,50
al sesto anno			
		Resa uva	Titolo alcol.
Vino		t/ha	vol. min. nat.
			% vol.
	“Langhe” Cabernet Sauvignon	7,2	11,50
	“Langhe” Chardonnay	7,2	10,50
	“Langhe” Favorita	7,2	10,50
	“Langhe” Freisa	7,2	11,00
	“Langhe” Merlot	7,2	11,50
	“Langhe” Nascetta	7,2	11,50
	“Langhe” Pinot Nero	7,2	11,50
	“Langhe” Riesling	7,2	11,50
	“Langhe” Rossese bianco	7,2	11,50
	“Langhe” Sauvignon	7,2	11,50
<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Langhe” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale fissa una resa rivendicabile inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa rivendicabile maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a</p>			



LANGHE DOC

Art. 5. Vinificazione.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per i vini di cui all'art. 2 la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Le eventuali maggiori rese non avranno diritto alla D.O.C.

E' consentita, nella misura massima del 15% del volume, la correzione dei mosti o dei vini di cui all'art. 2 con mosti o vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.

E' consentito che i vini atti a divenire D.O.C.G. "Barolo" e "Barbaresco", siano posti in commercio, per il consumo, durante il periodo di invecchiamento, con le denominazioni "Langhe" o "Langhe" Nebbiolo purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, previa comunicazione del detentore alla competente C.C.I.A.A. ed ai servizi di vigilanza.

quella fissata al punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data e la stima della maggiore resa rivendicabile, 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 i limiti massimi di uva classificabile per ettaro 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.

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.

Art. 5. Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.

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

Vino	Resa uva/vino	Produzione max. di vino hl/ha
"Langhe" Arneis	70%	77
"Langhe" Arneis passito	30%	33
"Langhe" Barbera	70%	77
"Langhe" bianco	70%	77
"Langhe" bianco passito	30%	33
"Langhe" Cabernet Sauvignon	70%	70
"Langhe" Chardonnay	70%	70
"Langhe" Dolcetto	70%	70
"Langhe" Favorita	70%	70
"Langhe" Freisa	70%	63
"Langhe" Freisa frizzante	70%	63
"Langhe" Merlot	70%	70
"Langhe" Nascetta	70%	70
"Langhe" Nebbiolo	70%	70
"Langhe" Pinot Nero	70%	70
"Langhe" Riesling	70%	70
"Langhe" rosato	70%	70
"Langhe" Rossese bianco	70%	70
"Langhe" rosso	70%	70
"Langhe" rosso passito	30%	30
"Langhe" Sauvignon	70%	70

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



LANGHE DOC

	<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>Qualora per i vini "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la resa uva/vino di cui al precedente punto 2 si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.</p> <p>3. Nella vinificazione e l'eventuale 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 e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Vino</th> <th style="text-align: center;">Durata mesi</th> <th style="text-align: center;">Decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Langhe" Arneis passito</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">1° novembre</td> </tr> <tr> <td>"Langhe" rosso passito</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">dell'anno di</td> </tr> <tr> <td>"Langhe" bianco passito</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Vino</th> <th style="text-align: center;">Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Langhe" Arneis passito</td> <td style="text-align: center;">1° settembre dell' anno</td> </tr> <tr> <td>"Langhe" bianco passito</td> <td style="text-align: center;">successivo alla raccolta</td> </tr> <tr> <td>"Langhe" rosso passito</td> <td style="text-align: center;">delle uve.</td> </tr> </tbody> </table> <p>5. Nel rispetto della normativa vigente, è consentita nella misura massima del 15% del volume, la correzione dei mosti o dei vini "langhe" con specificazione di vitigno di cui all'Art. 1 con mosti o vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>Nel caso specifico di "langhe" rosso passito, nel rispetto della normativa vigente, è consentito nella misura massima del 15% in volume, la correzione con mosti o vini ottenuti da uve provenienti da vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>Nel caso specifico di "langhe" bianco passito e "langhe" rosato, nel rispetto della normativa vigente, è consentito nella misura massima del 40% in volume, la correzione con mosti o vini ottenuti da uve provenienti da vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>E' consentita, nella misura massima del 15% del volume, la correzione dei mosti o dei vini "Langhe" Arneis passito più giovane a "Langhe" Arneis passito</p>	Vino	Durata mesi	Decorrenza	"Langhe" Arneis passito	10	1° novembre	"Langhe" rosso passito	10	dell'anno di	"Langhe" bianco passito	10	raccolta delle uve	Vino	Data	"Langhe" Arneis passito	1° settembre dell' anno	"Langhe" bianco passito	successivo alla raccolta	"Langhe" rosso passito	delle uve.
Vino	Durata mesi	Decorrenza																			
"Langhe" Arneis passito	10	1° novembre																			
"Langhe" rosso passito	10	dell'anno di																			
"Langhe" bianco passito	10	raccolta delle uve																			
Vino	Data																				
"Langhe" Arneis passito	1° settembre dell' anno																				
"Langhe" bianco passito	successivo alla raccolta																				
"Langhe" rosso passito	delle uve.																				



LANGHE DOC

<p>Art. 6. Caratteristiche dei vini al consumo. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Langhe" rosso: colore: rubino, tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto: 20 per mille;</p> <p>"Langhe" bianco: colore: bianco paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine, intenso; sapore: delicato, armonico; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto: 15 per mille.</p> <p>"Langhe" Nebbiolo: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto: 20 per mille.</p> <p>"Langhe" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole;</p>	<p>più vecchio o viceversa, anche se non hanno ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio. E' consentita, nella misura massima del 15% del volume, la correzione dei mosti o dei vini "Langhe" rosso passito più giovani a "Langhe" rosso passito più vecchio o viceversa, anche se non hanno ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio. E' consentita, nella misura massima del 15% del volume, la correzione dei mosti o dei vini "Langhe" bianco passito più giovani a "Langhe" bianco passito più vecchio o viceversa, anche se non hanno ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>6. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la metodologia di vinificazione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della Denominazione d'Origine Controllata "Langhe" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografia.</p> <p>E' facoltà del conduttore di tali vigneti, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per le uve provenienti dallo stesso vigneto.</p> <p>Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote, parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a Doc e Docg rivendicati.</p> <p>8. Possono essere riclassificati con la denominazione d'Origine Controllata "Langhe" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p><u>Art. 6 – Caratteristiche dei vini al consumo.</u> 1. I vini a Doc "Langhe" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Langhe" Arneis: colore: paglierino; odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: asciutto, fresco, delicato, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" Arneis passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 %</p>
--	--



LANGHE DOC

<p>sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto: 20 per mille.</p> <p>"Langhe" Freisa: colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato; sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto: 20 per mille.</p> <p>"Langhe" Arneis: colore: paglierino; odore: caratteristico, fine, intenso; sapore: asciutto, fresco, delicato; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto: 15 per mille.</p> <p>"Langhe" Favorita: colore: paglierino; odore: caratteristico, delicato; sapore: secco con retrogusto amarognolo; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto: 15 per mille.</p> <p>"Langhe" Chardonnay: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto: 15 per mille.</p>	<p>vol di cui almeno 11,00 % svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p>"Langhe Barbera" colore: rosso rubino; profumo: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" bianco: Colore: bianco paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: delicato, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" bianco passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p> <p>"Langhe" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Langhe" Cabernet Sauvignon con menzione "vigna": 11,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Chardonnay: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; "Langhe" Chardonnay con menzione "vigna": 10,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Favorita:</p>
---	--



LANGHE DOC

	<p>colore: paglierino; odore: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno; sapore: secco con retrogusto amarognolo, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;</p> <p>"Langhe" Favorita con menzione "vigna": 10,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" Freisa: colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato; sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>"Langhe" Freisa con menzione "vigna": 11,00 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Freisa frizzante: colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato; sapore: amabile, fresco, secco e morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Merlot: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;</p> <p>"Langhe" Merlot con menzione "vigna": 11,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Nascetta: colore: paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;</p> <p>"Langhe" Nascetta con menzione "vigna": 11,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" Nebbiolo: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Pinot Nero: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;</p>
--	--



LANGHE DOC

<p>Art. 7. Designazione e presentazione. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle</p>	<p>"Langhe" Pinot Nero con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" Riesling: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>"Langhe" Riesling con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" rosato: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" Rossese bianco: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>"Langhe" Rossese bianco con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>"Langhe" rosso: colore: rubino, tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Langhe" rosso passito: colore: rosso rubino intenso con riflessi granati; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 11,50 % svolti; acidità totale minima: 3,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>"Langhe" Sauvignon: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>"Langhe" Sauvignon con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p>
--	---



LANGHE DOC

previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3.

La denominazione di origine "Langhe" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Freisa, Favorita, Chardonnay, può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo, purché le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto e la produzione massima di uva ad ettaro non sia superiore a 80 quintali.

Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 è 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.

In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Langhe" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno.

La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Langhe" e con lo stesso colore.

Nella presentazione e designazione dei vini a D.O.C. "Langhe" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Tuttavia, per il vino a denominazione di origine "Langhe" senza alcuna specificazione detta indicazione è facoltativa. I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, è stata rivendicata la D.O.C. "Langhe" seguita da una delle seguenti specificazioni: Nebbiolo, Freisa, Arneis, Favorita, Dolcetto, Chardonnay, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento, con la D.O.C. "Langhe" senza alcuna specificazione aggiuntiva previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.

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

Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. Nella designazione dei vini "Langhe" è 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 il consumatore.

3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe" Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.

4. Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 **fatto salvo quanto previsto per la sottozona "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello".**

5. Nella designazione e presentazione dei vini "Langhe", la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- la menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;
- coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della 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 inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

6. In sede di designazione dei vini "Langhe" la denominazione di origine "Langhe" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine



LANGHE DOC

Art. 8. Controlli aggiuntivi.

La regione Piemonte, sentiti gli organismi interessati, può stabilire con opportune metodologie, ivi compresa la pesatura delle uve, controlli sia quantitativi che qualitativi delle uve, anche in vigneto, dei mosti e dei vini sfusi od imbottigliati atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe".

Art. 9. Sanzioni.

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo prodotti a monte del vino e vini con la denominazione di cui all'art.1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n. 164/1992.

controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, **tuttavia per i vini "langhe" senza alcuna specificazione di vitigno, l'indicazione del colore è facoltativa.**

7. La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Langhe", ma senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo e di colore del carattere.

8. Nella presentazione e designazione dei vini a D.O.C. "Langhe" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Tuttavia, per il vino a denominazione di origine "Langhe" senza alcuna specificazione di vitigno detta indicazione è facoltativa.

9. I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, è stata rivendicata la D.O.C. "Langhe" seguita da una delle seguenti specificazioni: Nebbiolo, Freisa, Arneis, Favorita, Dolcetto, Chardonnay, **Barbera e Nascetta** possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento, con la D.O.C. "Langhe" senza alcuna specificazione aggiuntiva previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.

10. Nella etichettatura dei vini "Langhe" senza alcuna specificazione, "langhe" rosso passito, "langhe" bianco passito e "langhe" rosato è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione in materia, purchè si utilizzi un carattere non superiore ad 1/3 di quello della denominazione principale e che il nome del vitigno sia preceduto dalla frase: "proveniente da uve".

Art. 8 – Confezionamento.

1. Le bottiglie nelle quali viene confezionato e commercializzato il vino "Langhe" devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 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.

3. Le bottiglie nelle quali si confeziona e commercializza il vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione "vigna" e relativo toponimo, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl con specifica esclusione del contenitore da 200 cl.

4. E' consentito confezionare i vini "langhe" rosso e "Langhe" bianco, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un'otre in materiale plastico pluristrato, racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 200 cl.



LANGHE DOC

SOTTOZONA “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”

Proposta di Disciplinare di produzione della sottozona “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”

Art. 1 – Denominazione e vini.

1- La denominazione di origine controllata Langhe seguita dalla specificazione della sottozona: “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”, è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Nascetta di Novello o Nas-cëtta di Novello
Nascetta di Novello o Nas-cëtta di Novello Passito

Art. 2 – Base ampelografica.

1. La denominazione Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” e la denominazione Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito” sono riservate ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti esclusivamente dal vitigno Nascetta.

Art. 3 – Zona di produzione delle uve.

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Novello, in provincia di Cuneo. Comprende altresì le porzioni dei comuni di Barolo e Monforte d'Alba delimitate come di seguito indicato.

In comune di Barolo (CN), la porzione di territorio ricadente sul foglio di mappa n°2 avente come div idente:

- ad Ovest la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Narzole;
- a Nord-Est la strada che dal confine con Narzole attraversa la Borgata San Ponzio e si affianca al rio Pezzole sino al confine con il comune di Novello;
- a Sud la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Novello.

In comune di Monforte d'Alba (CN), la porzione di terreno ricadente sul foglio di mappa n°4, avente come dividente:

- ad Ovest la linea di confine tra il comune di Novello ed il comune di Monforte;
- a Nord la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Monforte;
- ad Est la strada Boschetti - San Giovanni, dal confine con il comune di Barolo sino alla Borgata San Giovanni e successivamente la comunale San Giovanni sino al confine con il comune di Novello.

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 Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” e la denominazione Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito”, 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:

- terreni: sono da preferire i terreni marnosi, sia tendenti al sabbioso che tendenti all'argilloso, preferibilmente poco fertili. Sono accettabili anche terreni argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: compresa tra i 200 e i 500 metri s.l.m.; per i nuovi impianti non inferiore a 250 m s.l.m.;
- esposizione: soleggiata, adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. 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 4.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot, il cordone speronato e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” e Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito”, devono essere i seguenti:

Vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale



LANGHE DOC

Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	9.000	11,50% vol.
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” Passito	9.000	13,00% vol.

La quantità massima producibile ed il relativo titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” con menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo, devono essere:

Vini	resa uva kg./ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	8.100	12,00 % vol.

La denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché tale vigneto abbia un’età di impianto di almeno 7 anni. Se l’età è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno

	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	4.800	12,00% vol.

al quarto anno

	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	5.600	12,00 % vol.

al quinto anno

	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	6.400	12,00 % vol.

al sesto anno

	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	7.200	12,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”, anche per la tipologia “Passito”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di 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.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla Regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente comma 3, 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 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 inferiori a quelli previsti



LANGHE DOC

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. La Regione Piemonte, su richiesta dei rappresentanti dei produttori, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Art. 5 – Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione del vino Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” e del vino Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito” devono essere effettuate nell’ambito dell’intero territorio amministrativo dei comuni di Novello, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d’Alba, Monforte d’Alba, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d’Alba e Roddi.

2. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, tali operazioni possono essere svolte nel territorio della provincia di Cuneo.

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

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino l/ha
Langhe “Nascetta di Novello o Nas-cëtta di Novello”	70%	6.300
Langhe “Nascetta di Novello o Nas-cëtta di Novello” Passito	30%	2.700

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

Qualora tale resa per i vini Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Qualora, per i vini Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito” tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Per la tipologia Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito”, la resa uva/vino di cui al precedente punto 3, si riferisce all’uva fresca prima di ogni appassimento.

5. Nella vinificazione 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 e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

6. E’ consentita a scopo migliorativo, nella misura massima del 15% del volume, la correzione del mosto o del vino Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” più giovane con analogo mosto o vino più vecchio e viceversa.

7. I seguenti vini a denominazione di origine controllata devono essere sottoposti ai seguenti periodi minimi di invecchiamento:

vini	durata mesi	decorrenza
Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”	5	1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito”	10	1° novembre dell’anno di raccolta delle uve



LANGHE DOC

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

vini	data
Langhe "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello"	20 aprile dell'anno successivo alla vendemmia
Langhe "Nascetta di Novello Passito" o "Nas-cëtta di Novello Passito"	1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia

Nel periodo tra il termine del periodo di invecchiamento obbligatorio e la data di immissione al consumo, le aziende potranno procedere alla certificazione del prodotto alla Doc.

8. Per la tipologia Langhe "Nascetta di Novello Passito" o "Nas-cëtta di Novello Passito", la metodologia di produzione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento sui tralci nei filari o su graticci o con altre idonee sistemazioni dei grappoli all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.

9. Per i vini Langhe "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Nascetta.

10. I vini destinati a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello", possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno o "Langhe" Nascetta, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6 – Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Langhe "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello":

- colore: giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli;
- odore: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno;
- sapore: elegante, armonico, di buona struttura, con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Langhe "Nascetta di Novello" o "Nas-cëtta di Novello" con indicazione della menzione "vigna":

- colore: giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli;
- odore: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno;
- sapore: elegante, armonico, di buona struttura, con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Langhe "Nascetta di Novello Passito" o "Nas-cëtta di Novello Passito":

- colore: dal giallo dorato all'ambrato, più o meno intenso;
- odore: intenso, di vino passito, con eventuali note aromatiche e legnose;
- sapore: strutturato, dolce, pieno, armonico, eventualmente tannico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. (di cui svolto almeno 12,00% vol.)
- zuccheri residui minimi: 50 g/l
- acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.



LANGHE DOC

4. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” e Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito” 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 similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito” 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 dei vini Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”, la denominazione di origine controllata può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione sia scritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”, 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 non sia di dimensione di dimensione uguale o inferiore del carattere usato per la denominazione a quelle utilizzate per la denominazione Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello”.

4. Nella designazione e presentazione dei vini Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” e Langhe “Nascetta di Novello Passito” o “Nas-cëtta di Novello Passito”, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 – Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Langhe “Nascetta di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” per la commercializzazione devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 37,5 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

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