



BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 24 settembre 2009

DIREZIONE, REDAZIONE e ABBONAMENTI
Piazza Castello 165, 10122 Torino
Tel 0114323994 - 3299 - 2722 - 3559 - 4030
Fax 0114324363
Sito Internet: <http://www.regione.piemonte.it>
e-mail bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE presso URP dal lunedì al venerdì
ore 9,00 - 12,00, nella sede di Torino dal lunedì al
giovedì ore 9,00 - 15,00, venerdì 9,00 - 13,00.
Consiglio Regionale via Alfieri 15 Torino presso:
Ufficio Documentazione: tel 0115757342 - Biblioteca:
via Confinza 14 tel. 0115757371 - URP: via Arsenale
14/G tel. 0115757444 dal lunedì al giovedì ore 9,00-
13,00/14,00-16,00 venerdì ore 9,00-13,00

URP -Torino Piazza Castello 165 -Tel. 0114324903
Alessandria via dei Guasco 1-Tel. 0131285072
Asti Corso Alfieri 165 -Tel. 0141324551
Biella via Galimberti 10/a -Tel. 0158551568
Cuneo Piazza Libertà 7 -Tel. 0171603161
Novara via Dominioni 4 -Tel. 0321393800
Verbania via Albertazzi 3 -Tel. 0323502844
Vercelli via Fratelli Ponti 24 -Tel. 0161600286

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale -70% CB/TORINO



Foto Toni Farina

Parco naturale Alpe Veglia: la spianata dell'Alpe Pian dul Scricc

I parchi del Piemonte

ATTI DELLA REGIONE E DELLO STATO

Supplemento

*Comunicati della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali*

ABBONAMENTI

RICHIESTA

Per abbonarsi è necessario compilare il modulo pubblicato al fondo di questo fascicolo o scaricabile dal sito internet del Bollettino Ufficiale - sezione "come abbonarsi" - ed inviarlo tramite fax alla Redazione, corredato dell'attestazione di pagamento.

ATTIVAZIONE E DECORRENZA

L'attivazione dell'abbonamento decorrerà dall'inserimento del nominativo nella "banca dati abbonati" dopo il ricevimento in Redazione dell'attestazione di pagamento.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto del Decreto Legislativo 196/2003.

ATTI DELLA REGIONE E ATTI DELLO STATO

Abbonamento semestrale
Codice S1 € 52,00

CONCORSI, APPALTI E ANNUNCI

Abbonamento semestrale
Codice S3 € 23,00

INTERNET

Consultazione
gratuita

INSERZIONI

RICHIESTA E TEMPISTICHE

Le richieste di inserzione devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale (via posta o fax) entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di pubblicazione del fascicolo.

Il testo deve essere inviato su carta libera (Enti pubblici) o su carta bollata (Privati), unitamente all'attestazione di pagamento e alla lettera di richiesta. Il modello della lettera è scaricabile dalla sezione "invio pubblicazioni" del sito internet del Bollettino Ufficiale.

PRECISAZIONI

Ai sensi della D.G.R. 9.12.2008, n. 21-10253, gli Enti inserzionisti dovranno inviare i testi da pubblicare anche in forma elettronica avvalendosi della procedura web accessibile all'indirizzo

www.regione.piemonte.it/bollettino/
La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità in caso di mancata ricezione del cartaceo dovuta a disservizi postali o disguidi tecnici degli strumenti telematici o informatici.

COSTI

Costo per riga o frazione di riga:
€ 2,50

La larghezza della riga deve essere
di 13 centimetri,
carattere Times – corpo 12.

PUBBLICAZIONI GRATUITE

Statuti Enti locali, Associazioni di volontariato, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali del novembre 1994, ottobre 2000

MODALITÀ DI PAGAMENTO PER ABBONAMENTI E INSERZIONI

PRESSO GLI UFFICI POSTALI

Con bollettino o postagiuro
sul C.C.P. n. 30306104, intestato a
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale
Piazza Castello 165, 10122 Torino.

PRESSO GLI ISTITUTI BANCARI

Tramite Bonifico alle coordinate
Ufficio Postale n. 63331 – TO13
IBAN IT/80/J/07601/01000/000030306104
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale

IN INTERNET

www.poste.it
postagiuro on-line
C.C.P. n. 30306104, intestato a
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale

In ogni caso l'attestazione di pagamento va allegata in forma cartacea sia alla spedizione via posta che all'invio tramite fax al n. 011 4324363

COSTI COPIA SINGOLA

Atti della Regione e Atti dello Stato	€ 2,60
Concorsi, Appalti, Annunci	€ 1,60
Supplementi fino a 256 pagine	€ 2,60
Supplementi oltre 256 pagine	Prezzo in Copertina
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2000 al 2007	€ 25,82
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2008	€ 26,00
Raccolta storica 1970-1999 Ditta Microshop – Corso Matteotti n. 57, Torino – Tel 011 5176444	-

VENDITA

Libreria Giuridica: Via Sant'Agostino 8, Torino - Tel. 011 4367076 - Corso Francia 64/A tel. 011 7495165

URP – Ufficio Relazioni con il Pubblico, Piazza Castello 165, Torino Tel. 4324903/4/5

AVVISO AGLI ABBONATI

Per effetto della deliberazione della Giunta regionale 4 agosto 2009, n.1-11923, integralmente pubblicata sul Bollettino Ufficiale n. 32 del 13 agosto 2009, parte I, i supplementi al Bollettino Ufficiale contenenti esclusivamente determinazioni dirigenziali, la cui pubblicazione costituisca un effetto di pubblicità-notizia, verranno diffusi esclusivamente sul sito Internet della Regione Piemonte, nell'apposita sezione del Bollettino Ufficiale, in sede di prima applicazione di quanto disposto dalla legge 18 giugno 2009, n. 69 (articolo 32). Il Settore Gestione del Sistema documentale e del Bollettino Ufficiale è a disposizione per ogni chiarimento (tel.011 4324734, 011 4323994).

INDICE

Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Roero”.	pag. 1	Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Fara”.	pag. 60
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 Denominazione di Origine Controllata “Alta Langa”.	pag. 10	Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Boca”.	pag. 66
Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Gattinara”.	pag. 17	Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Bramaterra”.	pag. 72
Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ghemme”.	pag. 26	Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colline novaresi”.	pag. 79
Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Lessona”.	pag. 33	Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Coste della Sesia”.	pag. 89
Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Piemonte”.	pag. 39	Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Sizzano”.	pag. 97
		Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Sviluppo delle produzioni vegetali Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Canavese”.	pag. 105

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”.**

pag. 111

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 “Dolcetto d’Alba”.**

pag. 118

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”.**

pag. 126

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 “Nebbiolo d’Alba”.**

pag. 145

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 e Garantita “Brachetto d’Acqui”.**

pag. 153

COMUNICATI

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 e Garantita “Roero”.**



ROERO DOCG

Decreto 23.03.06 GU n. 85 del 11.4 2006.doc	PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ROERO".
<p>Art. 1. Denominazione e vini</p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>vino rosso: «Roero»; «Roero» Riserva; vino bianco: «Roero» Arneis; «Roero» Arneis spumante.</p> <p>Art. 2. Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione "Roero" senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> <p>La denominazione "Roero" Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti esclusivamente dal vitigno Arneis.</p> <p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» piu' idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione. Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le provincie di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Monta' d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).</p>	<p>Art. 1. Denominazione e vini</p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>vino rosso: «Roero»; «Roero» Riserva; vino bianco: «Roero» Arneis; «Roero» Arneis spumante.</p> <p>Art. 2. Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione "Roero" senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> <p>La denominazione "Roero" Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti con la seguente composizione ampelografia: vitigno Arneis: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> <p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» piu' idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione. Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le provincie di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Monta' d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29). La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla</p>



ROERO DOCG

<p>La delimitazione coincide con detta strada statale 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 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.</p> <p>Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Mollì (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).</p> <p>La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.</p> <p>Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.</p> <p>Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).</p> <p>Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Bigliani.</p> <p>Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.</p> <p>Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.</p> <p>Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in Prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto Percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale</p>	<p>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 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.</p> <p>Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Mollì (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).</p> <p>La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.</p> <p>Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.</p> <p>Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).</p> <p>Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Bigliani.</p> <p>Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.</p> <p>Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.</p> <p>Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in Prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto Percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231); indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per</p>
---	--



ROERO DOCG

n. 2 (ex 231): indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimita' di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimita' di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.

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 «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

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

terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;

altitudine: non superiore a 400 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord per il vino rosso a Docg «Roero»;

densita' 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 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale);

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

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

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Roero}	8	12,00 % vol
{Roero} Arneis	10	10,50 % vol

La quantita' massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo devono essere:

breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimita' di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimita' di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.

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 «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

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

– terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

– giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;

– altitudine: non superiore a 400 metri s.l.m.;

– esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Nel caso della tipologia vino rosso «Roero» e «Roero» riserva con l'esclusione del versante nord **da -22,5°a +22,5°sessagesimali e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'. Nel caso della tipologia vino bianco «Roero» Arneis e' consentita la coltivazione dei vigneti anche sui versanti esposti a nord.**

– densita' 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 3.500;

– forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale);

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

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

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	8	12,00 % vol.
Roero Arneis	10	10,50 % vol.

La quantita' massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve con menzione aggiuntiva «vigna»

Corso Enotria 2/C – Ampelion 12051 Alba (Cn) Tel 0173/441074 - Fax 0173/361380 email:

consorzio.vini@langhevini.it



ROERO DOCG

=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	seguita dal relativo toponimo devono essere:		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	7,2	12,50 % vol	Roero	7,2	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	9	11,00 % vol	Roero Arneis	9	11,00 % vol.
<p>La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto e' inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa e' pari:</p> <p>al terzo anno:</p>			<p>La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto e' inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa e' pari:</p> <p>al terzo anno:</p>		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	4,3	12,50 % vol	Roero	4,3	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	5,4	11,00 % vol	Roero Arneis	5,4	11,00 % vol.
<p>al quarto anno:</p>			<p>al quarto anno:</p>		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	5	12,50 % vol	Roero	4,3	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	6,3	11,00 % vol	Roero Arneis	5,4	11,00 % vol.
<p>al quinto anno:</p>			<p>al quinto anno:</p>		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	5,8	12,50 % vol	Roero	5	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	7,2	11,00 % vol	Roero Arnesi	6,3	11,00 % vol.
<p>al sesto anno:</p>			<p>al sesto anno:</p>		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	6,5	12,50 %vol	Roero	5,8	12,50 % vol.
{Roero} Ameis	8,1	11,00 % vol	Roero Arneis	7,2	11,00 % vol.
<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» 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 fissa una resa 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 prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data</p>			<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» 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 fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p>		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
Roero	6,5	12,50 %vol.	Roero	6,5	12,50 %vol.
Roero Ameis	8,1	11,00 % vol.	Roero Ameis	8,1	11,00 % vol.



ROERO DOCG

d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, 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 puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio e' in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

- 1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;
- 2) dimostrino la tradizionalita' di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.
3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
{Roero}	70 %	56 hl/ha
{Roero} Arneis	70 %	70 hl/ha

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

Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

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 punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, 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 puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' 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, puo' stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio e' in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

- 1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;
- 2) dimostrino la tradizionalita' di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.
3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
Roero	70%	56 hl/ha
Roero Arneis	70%	70 hl/ha

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



ROERO DOCG

<p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. 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: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">durata mesi</th> <th style="text-align: center;">di cui almeno in legno mesi</th> <th style="text-align: left;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>{Roero}</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>{Roero} riserva</td> <td style="text-align: center;">32</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' 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: left;">Vini</th> <th style="text-align: left;">data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>{Roero}</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>{Roero} riserva</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.</p> <p>7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.</p> <p>La spumantizzazione dei vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 6. Caratteristiche al consumo</p>	vini	durata mesi	di cui almeno in legno mesi	decorrenza	{Roero}	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	{Roero} riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Vini	data	{Roero}	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve	{Roero} riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve	<p>punto 3.</p> <p>Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. 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: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">durata mesi</th> <th style="text-align: center;">di cui min. in legno</th> <th style="text-align: left;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roero</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>Roero riserva</td> <td style="text-align: center;">32</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' 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: left;">vini</th> <th style="text-align: left;">data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roero</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>Roero riserva</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.</p> <p>7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.</p> <p>La spumantizzazione dei vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.</p> <p>8. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".</p>	vini	durata mesi	di cui min. in legno	decorrenza	Roero	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Roero riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	vini	data	Roero	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve	Roero riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve
vini	durata mesi	di cui almeno in legno mesi	decorrenza																																		
{Roero}	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
{Roero} riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
Vini	data																																				
{Roero}	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve																																				
{Roero} riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve																																				
vini	durata mesi	di cui min. in legno	decorrenza																																		
Roero	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
Roero riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
vini	data																																				
Roero	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve																																				
Roero riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve																																				



ROERO DOCG

<p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» o «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino; odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: elegante e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>4. E' in facolta' 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'acidita' totale e l'estratto non riduttore.</p>	<p>Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» o «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino; odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: elegante e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>4. E' in facolta' 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'acidita' totale e l'estratto non riduttore.</p>
<p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la denominazione di origine controllata e garantita puo' 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 «Roero», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la</p>	<p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la denominazione di origine controllata e garantita puo' 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</p>



ROERO DOCG

<p>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 uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma con l'esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>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.</p>	<p>«Roero», 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 uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma con l'esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>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.</p>
--	--

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.**

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 e Garantita “Gattinara”.**

GATTINARA

D.P.R. 20 ottobre 1990.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Gattinara».

Art. 1. -La denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» è riservata al vino «Gattinara» già riconosciuto a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. -Il vino «Gattinara» deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Nebbiolo (detto localmente Spanna) prodotto esclusivamente nel territorio comunale di Gattinara. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Bonarda di Gattinara, purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale delle viti.

Art. 3. -Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Gattinara» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti posti sui dossi collinari, soleggiati, con esclusione di quelli di fondo valle e dei terreni pianeggianti o umidi. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del «Gattinara» non deve essere superiore a q.li 75 per ettaro in coltura specializzata.

A tale limite, anche in annate, eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite sopra stabilito.

La regione Piemonte, inoltre, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate può stabilire, di anno in anno, prima

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "Gattinara"

Art. 1 -Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» è riservata ai vini «Gattinara» che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

"Gattinara"

"Gattinara" riserva

Art. 2 -Base ampelografica.

I vini «Gattinara» e **“Gattinara Riserva”** devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100% , prodotto esclusivamente nel territorio comunale di Gattinara . Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Bonarda di Gattinara , purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale delle viti.

Art. 3 -Zona di produzione delle uve.

La zona di produzione dei vini "Gattinara" e "Gattinara Riserva" comprende l'intero territorio del comune di Gattinara.

Art. 4 -Norme per la viticoltura.

1 - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Gattinara", "Gattinara Riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti posti sui dossi collinari, soleggiati, con esclusione di quelli di fondo valle.

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

terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

giacitura: collinare. Sono da escludere

<p>della vendemmia, un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore 65%. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.</p> <p>Art. 4. -Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12%, ed alla tipologia «Gattinara» riserva un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,5%.</p> <p>Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino «Gattinara» debbono essere effettuate nel territorio del Comune di Gattinara.</p> <p>E' in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire che le operazioni di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini a quello di Gattinara, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino, I da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del decreto del I Presidente della Repubblica 19 luglio 1963, n. 930, le operazioni di invecchiamento del vino «Gattinara».</p>	<p>categoricamente i terreni di fondovalle, non sufficientemente soleggiati;</p> <p>altitudine: non inferiore a 250 metri s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m.</p> <p>Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.</p> <p>Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 3.000;</p> <p>Forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;</p> <p>E vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Gattinara" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="791 1144 1353 1301"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva Kg/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Gattinara"</td> <td>8.000</td> <td>12,00% Vol.</td> </tr> <tr> <td>"Gattinara riserva"</td> <td>8.000</td> <td>12,50% Vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La resa massima per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara riserva" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 7.200</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Gattinara" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini "Gattinara riserva" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico minimo naturale di 12,50 vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata e</p>	Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale.	"Gattinara"	8.000	12,00% Vol.	"Gattinara riserva"	8.000	12,50% Vol.
Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale.								
"Gattinara"	8.000	12,00% Vol.								
"Gattinara riserva"	8.000	12,50% Vol.								

	<p>garantita “Gattinara” e “ Gattinara riserva” possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo purchè tale vigneto abbia un’età di impianto di almeno 7 anni.</p> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” e “ Gattinara riserva” 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.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o Consiglio Interprovinciale fissa una resa 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 prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.</p> <p>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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 -Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino "Gattinara"</p>
--	---

<p>Art. 5. -Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, di cui almeno un anno di detto periodo in botti di legno.</p> <p>Per la tipologia «riserva» del vino D.O.C.G. «Gattinara» il periodo di invecchiamento non deve essere inferiore a quattro anni di cui almeno due anni di detto periodo in botti di legno.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve. E consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di «Gattinara» più giovane ad identico «Gattinara» più vecchio o viceversa nella, misura massima del 15%.</p> <p>In etichetta dovrà figurare il millesimo relativo al vino che concorre in misura preponderante. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara», ultimato il periodo obbligatorio di invecchiamento, dovrà essere sottoposto alla prova di degustazione previsto dal punto 4 dell'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930. Tale prova di degustazione dovrà essere effettuata da un'apposita commissione, secondo le norme, all'uopo impartite dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, sentito il parere del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e degli enti interessati</p>	<p>e “Gattinara riserva” devono essere effettuate nel territorio del Comune di Gattinara.</p> <p>E’ in facoltà del Ministero dell’agricoltura e delle Foreste di consentire che le operazioni di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini a quello di Gattinara , a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino da almeno 10 anni prima dell’entrata in vigore del Decreto del Presidente della Repubblica 19 Luglio 1963,n.930 , le operazioni di invecchiamento del vino Gattinara.</p> <p>2. L’imbottigliamento del vino "Gattinara" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. .La resa massima dell'uva in vino finito , al termine del periodo non dovrà essere superiore a:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</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>“Gattinara”</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> <tr> <td>“Gattinara” riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</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’art. 4 punto 3.</p> <p>4. la resa massima dell’uva in vino finito ,al termine del periodo di invecchiamento obbligatorio non dovrà essere superiore a:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</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>“Gattinara”</td> <td style="text-align: center;">65%</td> <td style="text-align: center;">5.200</td> </tr> <tr> <td>“Gattinara” riserva</td> <td style="text-align: center;">65%</td> <td style="text-align: center;">5.200</td> </tr> </tbody> </table> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 65% , l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>5. Nella vinificazione e invecchiamento dei vini</p>	vini	resa uva/vino	produzione max di vino	“Gattinara”	70%	5.600	“Gattinara” riserva	70%	5.600	vini	resa uva/vino	produzione max di vino	“Gattinara”	65%	5.200	“Gattinara” riserva	65%	5.200
vini	resa uva/vino	produzione max di vino																	
“Gattinara”	70%	5.600																	
“Gattinara” riserva	70%	5.600																	
vini	resa uva/vino	produzione max di vino																	
“Gattinara”	65%	5.200																	
“Gattinara” riserva	65%	5.200																	

<p>“Gattinara “ e “ Gattinara riserva” devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.</p>			
<p>6. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p>			
Tipologia	Durata Di	Mesi	cui decorrenza
			In
			legno
“Gattinara	35	24	1° Novembre dell’anno di produzione
“Gattinara riserva”	47	36	1° Novembre dell’anno di produzione
<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p>			
<p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p>			
Tipologia	Data		
"Gattinara"	1° Novembre del terzo anno successivo a quello della raccolta delle uve		
"Gattinara riserva"	1° Novembre del quarto anno successivo a quello della raccolta delle uve		
<p>7. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Gattinara" più giovane a "Gattinara" più vecchio o viceversa ,anche se non ha ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.</p>			
<p>8. Per i vini "Gattinara" la scelta vendemmiale</p>			

<p>Art. 6. -Il vino «Gattinara», all'atto della sua immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso granato tendente all'aranciato; sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo; profumo: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; acidità totale minima: 5,5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille. E in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p>	<p>è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" con o senza la specificazione "nebbiolo" (spanna)</p> <p>9. Il vino destinato a docg Gattinara , può essere classificato durante il periodo di maturazione obbligatoria con la denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” con o senza la specificazione “Nebbiolo” o “Spanna”, purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo Disciplinare , previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>Art. 6 -Caratteristiche al consumo. 1 - I vini "Gattinara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Gattinara" colore: rosso granato con leggere sfumature aranciato; odore: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola; sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; "Gattinara" con indicazione di "vigna" 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 20 g/l.</p> <p>"Gattinara" riserva colore: rosso granato tendente all'aranciato; odore: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato; sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % Vol.; "Gattinara riserva " con menzione "vigna" 13,00% vol.; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico estratto secco netto minimo: 22 g/l</p> <p>E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e</p>
---	--

<p>Art. 7. -Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» riserva, proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,5% e sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'art. 5 del presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13%.</p>	<p>delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;">Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1 - Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara Riserva" 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.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara Riserva" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Gattinara" e "Gattinara Riserva" , la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo del Vigneti della Denominazione; -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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine. <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Gattinara" e "Gattinara Riserva" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 –Confezionamento</p>
--	---

<p>Art. 8. -Nella presentazione e designazione del vino D.O.C.G. «Gattinara» il termine «riserva» deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata e garantita» e non può essere intercalato tra questa e la denominazione geografica «Gattinara». Detto termine «riserva» non può figurare in caratteri superiori alla denominazione «Gattinara».</p> <p>Alla denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.</p> <p>Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino «Gattinara» deve figurare l'indicazione veritiera e documentabile dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Gattinara» devono essere di capacità non inferiore a 350 cc. di vetro scuro e chiuse con tappi di sughero.</p> <p>Art. 9. -Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930</p>	<p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Gattinara» e “ Gattinara Riserva” per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale ,fatte salve quelle tradizionalmente utilizzate in zona di origine. Devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi , ma comunque non inferiori a 37,5 Cl e non superiori a 500 Cl, con l'esclusione dei contenitori da 200 Cl, di vetro scuro e chiuse con tappi di sughero rasobocca.</p> <p>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.</p>
--	---

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 e Garantita “Ghemme”.**

GHEMME	
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "GHEMME".</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "Ghemme"</p>
<p style="text-align: center;">Art. 1.</p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>"Ghemme" "Ghemme" riserva</p>
<p style="text-align: center;">Art. 2.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione: Nebbiolo (Spanna) minimo 75% ; Vespolina ed uva rara da sole o congiuntamente per un massimo del 25%.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere ottenuti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Nebbiolo (Spanna); Nell'ambito aziendale, è consentito l'utilizzo del vitigno Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 3.</p> <p>La zona di produzione delle uve ricade in provincia di Novara, in parte del territorio amministrativo del comune di Ghemme ed in parte nel territorio amministrativo del comune di Romagnano Sesia, limitatamente ai terreni circoscritti da: strada statale 299 di Alagna, dal confine comunale di Ghemme in direzione Sizzano, fino a raggiungere, a nord ovest, la strada statale 142; a nord la strada statale 142; a nord est la strada provinciale 107 di Romagnano Sesia; la strada della Mauletta; la strada comunale del Cantalupo; il confine comunale di Ghemme, fino al raggiungimento della ferrovia Santhià/Arona; il torrente Strego ed il torrente Strona fino al confine comunale con Sizzano; il confine comunale di Sizzano fino alla statale 299 di Alagna</p>	<p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>1. La zona di produzione delle uve , ricade in provincia di Novara, in parte del territorio amministrativo del comune di Ghemme ed in parte nel territorio amministrativo del comune di Romagnano Sesia, limitatamente ai terreni circoscritti da: strada provinciale 299 della Valsesia , dal confine comunale di Ghemme in direzione Sizzano, fino a raggiungere, a nord ovest, la strada regionale 142; a nord la strada statale 142; a nord est la strada provinciale 107 di Romagnano Sesia; la strada della Mauletta; la strada comunale del Cantalupo; il confine comunale di Ghemme, fino al raggiungimento della ferrovia. Santhià/Arona; il torrente Strego ed il torrente Strona fino al confine comunale con Sizzano; il confine comunale di Sizzano fino alla statale 299 della Valsesia.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 4.</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque a conferire all'uva ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo, unicamente i vigneti collinare di giacitura ed orientamento adatti, con esclusione di quelli impiantati su terreni di fondo valle od esposti a nord. Le forme di allevamento devono essere a controspalliera. I sistemi di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque autorizzati dagli organi tecnici competenti ed in ogni caso atti a non modificare le peculiarità organolettiche dell'uva, del mosto e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La produzione massima di uva in coltura specializzata non deve superare gli 80 quintali ad ettaro. La produzione media di uva per ceppo non può essere superiore a 3 chilogrammi. A detti limiti, anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. "" I nuovi vigneti ed i reimpianti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme", a partire dall'anno solare successivo all'entrata in vigore del presente disciplinare,</p>	<p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <p>-Terreni: argillosi, sabbiosi, limosi , ciottolosi e loro eventuali combinazioni; -Giacitura: collinare: Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -Altitudine: non inferiore a metri 220 s.l.m e non superiore ai 400 s.l.m. -Esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve e con l'esclusione del versante nord; -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 3.000. I vecchi vigneti già iscritti all'Albo non potranno</p>

devono avere una densità minima di 2.900 viti per ettaro. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" solo a partire dal quarto anno dall'impianto. La resa massima di uva per ettaro del quarto anno non dovrà superare il 70%. L'eventuale produzione del terzo anno potrà essere rivendicata con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", nei cui albi i terreni vitati relativi alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" sono automaticamente iscritti.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento in botti di legno, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno dei territori comunali di Ghemme e Romagnano Sesia.

Tuttavia tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche - anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio, purché situate nei seguenti comuni della provincia di Novara: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'AGogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'AGogna, Gattico, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e nel comune di Gattinara in provincia di Vercelli.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine

controllata e garantita, oltre detto limite decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti e tutte le altre consentite dalla vigente normativa.

Per avere diritto alla denominazione di origine controllata e garantita il vino "Ghemme" deve essere sottoposto ad un periodo minima di invecchiamento di tre anni, di cui per almeno venti mesi in botti di legno ed affinato per almeno nove mesi in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 ° novembre dell'anno al quale si riferisce la vendemmia. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Ghemme" una gradazione alcolica minima naturale di 11.5°

E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino atto alla denominazione di origine controllata e garantita, sia ad altro vino atto alla medesima denominazione, sia a vino aventi i requisiti del vino "Ghemme", Tale pratica può essere eseguita una sola volta.

Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di legno, si potrà tenere il 5% di vino dell'annata in invecchiamento in contenitori diversi da usarsi esclusivamente per colmature.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" può essere designato in etichetta con la menzione "riserva" qualora derivi da uve aventi un titolo alcolometrico naturale minimo del 12% e sia stato sottoposto ad un periodo; minimo di invecchiamento di quattro anni, di cui almeno venticinque mesi in botti di legno ed almeno nove mesi di affinamento in bottiglia.

comunque produrre mediamente più di 3 Kg di uva per ceppo;

- Forme di allevamento e sistemi di potatura : devono essere

quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;

- E' vietata ogni pratica di forzatura.

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

vini alcolometrico	resa uva Kg/ha	titolo vol. min. naturale
"Ghemme"	8.000	11,50%
"Ghemme" riserva	8.000	12,00%

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" e "Ghemme" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 7.200.

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

Le uve destinate alla produzione del vino "Ghemme" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita da relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 %.

La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purchè tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 5 anni.

Dopo il quinto anno di impianto la produzione consentita è pari a :

vino	resauva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Ghemme"	7.200	12,00%
"Ghemme" riserva	7.200	12,00%

Nelle annate favorevoli, I quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere riportati nei limiti 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 su proposta del Consorzio di Tutela o Commissioni Interprofessionali , fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

<p style="text-align: center;">Art.7.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita I "Ghemme", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p style="padding-left: 20px;">colore: rosso rubino anche con riflessi granata;</p> <p style="padding-left: 20px;">odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;</p> <p style="padding-left: 20px;">sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 12;</p> <p style="padding-left: 20px;">acidità totale minima: 5 per mille;</p> <p style="padding-left: 20px;">estratto secco netto minimo: 23 per mille.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Ghemme "riserva", nell'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p style="padding-left: 20px;">colore: rosso rubino tendente al granata;</p> <p style="padding-left: 20px;">odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;</p> <p style="padding-left: 20px;">sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 12,5;</p> <p style="padding-left: 20px;">estratto secco netto minimo: 24 per mille.</p> <p style="text-align: center;">Art.8.</p> <p>Alla denominazione di cui all'art. 1 del presente disciplinare è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da "riserva", ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, selezionato e similari.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, toponimi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" la menzione riserva deve figurare in etichetta sotto la denominazione di origine controllata e garantita. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve</p> <p style="text-align: center;">Art.9.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" deve essere immesso al consumo in bottiglie di capacità non superiore ai 5 litri. E' fatto obbligo l'uso di bottiglie esclusivamente di forma Borgognona o Bordolessa di vetro scuro, munite di tappo di sughero rasobocca.</p>	<p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, Il Consorzio di Tutela o il Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.</p> <p>In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 -Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento in botti di legno, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno dei territori comunali di: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara; Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">vini</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>"Ghemme"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600 lt.</td> </tr> <tr> <td>"Ghemme" riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600 lt.</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 determinate in base alle rese uva kg/ha di cui all'art.4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di 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, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un</p>	vini	resa uva/vino	produzione max di vino	"Ghemme"	70%	5.600 lt.	"Ghemme" riserva	70%	5.600 lt.
vini	resa uva/vino	produzione max di vino								
"Ghemme"	70%	5.600 lt.								
"Ghemme" riserva	70%	5.600 lt.								

periodo di invecchiamento:			
Tipologia	Durata	di cui in legno	
Decorrenza			
Mesi			1 novembre
"Ghemme"	34	18	dell'anno di
"Ghemme" riserva	46	24	raccolta delle
			uve
<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di affinamento in bottiglia successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio in legno:</p>			
tipologia	durata	(in mesi	
dell'affinamento)			
"Ghemme"	6		
"Ghemme" riserva	6		
<p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata :</p>			
tipologia	data		
"Ghemme"	1° settembre del terzo anno successivo alla vendemmia		
"Ghemme" riserva	1° settembre del quarto anno successivo alla vendemmia.		
<p>5. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Ghemme" più giovane a "Ghemme" più vecchio o viceversa. Tale pratica deve essere eseguita una sola volta.</p> <p>6. Per i vini "Ghemme" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistono le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Colline Novaresi rosso" e "Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna).</p> <p>7. I vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" con la specificazione "Nebbiolo" ("Spanna") o "Rosso", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare.</p>			
Art. 6. Caratteristiche al consumo.			
<p>1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino anche con riflessi granata;</p> <p>odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;</p> <p>"Ghemme" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;</p>			

	<p>estratto secco netto minimo: 23 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Ghemme "riserva", nell'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente al granata; odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Ghemme" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/li in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 24 g/l.</p> <p>Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" del presente disciplinare è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da "riserva", ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, selezionato e similari.</p> <p>2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, toponimi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>3. Nella designazione dei vini "Ghemme", 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 "Ghemme", 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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" la menzione riserva deve figurare in etichetta sotto la denominazione di origine controllata e garantita</p> <p>5. Nella designazione e presentazione dei vini "Ghemme", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8 -Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Ghemme" per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale , di vetro scuro, munite di tappo di sughero rasobocca.</p>
--	--

	<p>2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.</p>
--	---

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 “Lessona”.**

LESSONA	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Lessona"
<p>D.P.R. 3 dicembre 1975. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Lessona» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 1. -La denominazione di origine controllata «Lessona» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. -Il vino «Lessona» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Nebbiolo (Spanna). Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Bonarda fino ad un massimo del 25 %.</p> <p>Art. 3. -La zona di produzione del vino "Lessona" comprende l'intero territorio del comune di Lessona.</p> <p>Art. 4. -Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Lessona» debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i terreni collinari di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione del fondo valle e dei terreni umidi.</p> <p>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 o del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Lessona» non deve essere superiore a q.li 80 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 10% il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Art. 5. -Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorie debbono essere effettuate nel territorio amministrativo del comune di Lessona. Le uve destinate alla vinificazione, sottoposte se necessario a preventiva cernita e leggero appassimento, debbono assicurare al vino una gradazione alcolica minima naturale di gradi 11,5. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Il vino «Lessona» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni, di cui almeno uno in fusti in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 10 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>La denominazione di origine controllata «Lessona» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie :</p> <p>vino rosso "Lessona"; vino rosso "Lessona Riserva"</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica. I vini «Lessona» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:</p> <p>Nebbiolo (Spanna) dal 85% al 100%.</p> <p>Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda novarese) fino ad un massimo del 15 %.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>La zona di produzione dei vini "Lessona" comprende l'intero territorio del comune di Lessona.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Lessona» debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> -terreni: sabbiosi, limosi, argillosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.; -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve; -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 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; - è vietata ogni pratica di forzatura. <p>3. La resa massima 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</p>

<p>Art. 6. -Il vino "Lessona" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: ROSSO granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento; asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12; acidità totale minima: 5,50 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille. E' facoltà del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p>Art. 7. -Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», "fine", «scelto », "selezionato", e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone, località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino «Lessona» può figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, della annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. -Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Lessona" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva Kg/ha</th> <th>Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona"</td> <td>8.000</td> <td>11,50% Vol.</td> </tr> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>7.200</td> <td>12,00% Vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessona Riserva " con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 7.200.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Lessona Riserva " che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% Vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Lessona Riserva " può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tal vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>4.300</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quarto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>5.000</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quinto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva"</td> <td>5.750</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>al sesto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Lessona Riserva "</td> <td>6.450</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lessona" 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.</p> <p>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.</p>	Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.	"Lessona"	8.000	11,50% Vol.	"Lessona Riserva"	7.200	12,00% Vol.	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva"	4.300	12,00 %	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva"	5.000	12,00 %	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva"	5.750	12,00 %	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Lessona Riserva "	6.450	12,00 %
Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.																																
"Lessona"	8.000	11,50% Vol.																																
"Lessona Riserva"	7.200	12,00% Vol.																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva"	4.300	12,00 %																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva"	5.000	12,00 %																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva"	5.750	12,00 %																																
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																
"Lessona Riserva "	6.450	12,00 %																																

	<p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.</p> <p>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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5. -Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorie del vino "Lessona" e "Lessona Riserva" devono essere effettuate nell'intero territorio del comune di Lessona. Tuttavia su indicazione del Consorzio di Tutela , tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche – anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio purchè situate nei seguenti Comuni della provincia di Biella : Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno; e nei seguenti Comuni della provincia di Vercelli : Roasio , Lozzolo .</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Lessona" deve essere effettuato all'interno della Regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">vini lt/ha</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 style="text-align: center;">"Lessona"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"Lessona Riserva"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Relativamente al vino "Lessona Riserva" 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'art. 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 di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. 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, ivi compreso l'arricchimento</p>	vini lt/ha	resa uva/vino	produzione max di vino	"Lessona"	70%	5.600	"Lessona Riserva"	70%	5.000
vini lt/ha	resa uva/vino	produzione max di vino								
"Lessona"	70%	5.600								
"Lessona Riserva"	70%	5.000								

	<p>della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="802 481 890 504">Tipologia</th> <th data-bbox="1002 481 1066 526">Durata Mesi</th> <th data-bbox="1082 481 1161 526">di cui in legno</th> <th data-bbox="1201 481 1374 571">Decorrenza dal 1 Novembre Dell'anno di raccolta delle uve</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="802 593 914 616">"Lessona"</td> <td data-bbox="1034 593 1066 616">22</td> <td data-bbox="1137 593 1169 616">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 618 1002 640">"Lessona Riserva"</td> <td data-bbox="1034 618 1066 640">46</td> <td data-bbox="1137 618 1169 640">30</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>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"> <thead> <tr> <th data-bbox="802 857 890 880">Tipologia</th> <th data-bbox="1169 857 1217 880">Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="802 902 898 925">"Lessona"</td> <td data-bbox="970 902 1361 947">1°Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 969 978 992">"Lessona Riserva"</td> <td data-bbox="970 969 1361 1014">1°Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Lessona" più giovane a "Lessona" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini "Lessona" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione "Coste della Sesia" rosso e " Coste della Sesia Nebbiolo"</p> <p>8. I vini a Doc "Lessona" possono essere riclassificati, con la Denominazione di Origine Controllata "Coste della Sesia" rosso e "Coste della Sesia Nebbiolo" purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6. -Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. Il vino "Lessona" e " Lessona Riserva" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento; odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso; sapore: asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 12,00% Vol.; "Lessona Riserva " con indicazione di "vigna": 12,00 %vol.; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 22 g/l</p> <p>2. E' facoltà del Ministro per le Politiche Agricole Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni</p>	Tipologia	Durata Mesi	di cui in legno	Decorrenza dal 1 Novembre Dell'anno di raccolta delle uve	"Lessona"	22	12		"Lessona Riserva"	46	30		Tipologia	Data	"Lessona"	1°Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva	"Lessona Riserva"	1°Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva
Tipologia	Durata Mesi	di cui in legno	Decorrenza dal 1 Novembre Dell'anno di raccolta delle uve																
"Lessona"	22	12																	
"Lessona Riserva"	46	30																	
Tipologia	Data																		
"Lessona"	1°Settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva																		
"Lessona Riserva"	1°Settembre del quarto anno successivo a quello della raccolta dell'uva																		

	<p>Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7. -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Lessona" e " Lessona Riserva " 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.</p> <p>2. Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Lessona" e " Lessona Riserva " , è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e che non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Lessona Riserva " , la denominazione di origine può essere accompagnata della menzione "vigna" purché: -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Lessona Riserva " , 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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Lessona" e " Lessona Riserva " , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Articolo 8 -Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino di cui all'Art. 2 per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 37,5 Cl , con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. e della Dama e non superiore a 1.500 Cl.</p> <p>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.</p>
--	---

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 “Piemonte”.**

PIEMONTE d.o.c.

<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PIEMONTE"</p> <p style="text-align: center;">Art. 1. Denominazione e vini</p> <p>1. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>Vini bianchi: "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Moscato; "Piemonte" Moscato passito.</p> <p>Vini spumanti: "Piemonte"; "Piemonte" Pinot bianco; "Piemonte" Pinot grigio; "Piemonte" Pinot nero; "Piemonte" Pinot; "Piemonte" Pinot-Chardonnay; "Piemonte" Chardonnay Pinot; "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Brachetto.</p> <p>Vini frizzanti: "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Bonarda.</p> <p>Vini rossi: "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Brachetto; "Piemonte" Bonarda.</p>	<p style="text-align: center;">PROPOSTA DI MODIFICA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PIEMONTE"</p> <p style="text-align: center;">ART. 1 Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni</p> <p>Vini bianchi : "Piemonte" bianco "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna' "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Moscato; "Piemonte" Sauvignon</p> <p>Vini spumanti: "Piemonte"; "Piemonte" Pinot bianco; "Piemonte" Pinot grigio; "Piemonte" Pinot nero; "Piemonte" Pinot; "Piemonte" Pinot-Chardonnay; "Piemonte" Chardonnay Pinot; "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Brachetto.</p> <p>Vini frizzanti: "Piemonte" rosso "Piemonte" bianco "Piemonte" rosato "Piemonte" Dolcetto "Piemonte" Cortese; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Bonarda.</p> <p>Vini rossi: "Piemonte" rosso "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna' "Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca nera "Piemonte" Albarossa "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte Freisa" ; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Brachetto; "Piemonte" Bonarda. "Piemonte" Cabernet Sauvignon; "Piemonte" Merlot "Piemonte" Pinot nero "Piemonte" Syrah</p> <p>Vini rosati: "Piemonte" rosato "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'</p> <p>Vini passiti: "Piemonte" Moscato passito. "Piemonte" Brachetto passito</p>
<p style="text-align: center;">Art. 2. Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Barbera; Bonarda; Grignolino; Brachetto; Cortese; Chardonnay;</p>	<p style="text-align: center;">ART. 2 (Base ampelografica)</p> <p>1.La denominazione d'origine controllata "Piemonte" bianco e' riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno il 60%. Per il complessivo rimanente, possono concorrere alla produzione di detti vini i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte,</p>

PIEMONTE d.o.c.

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

2. La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

3. La denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.

4. La denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:

Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot nero;

e' riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Piemonte" con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. del Piemonte rispettivamente indicati, sempreche' rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:

- "Piemonte" Barbera e "Piemonte" Barbera frizzante: vini a D.O.C.: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Alba, "Colli Tortonesi" Barbera, Gabilano, Rubino di Cantavenna.
- "Piemonte" Grignolino: vini a D.O.C.: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.
- "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Cortese frizzante, "Piemonte" Cortese spumante: vini a D.O.C. Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, "Colli Tortonesi" Cortese e "Monferrato Casalese" Cortese.
- "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante: vino a D.O.C.G. Brachetto d'Acqui.
- "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, "Piemonte" Chardonnay spumante: vini a D.O.C. "Langhe" Chardonnay.
- "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito: vini a D.O.C. e D.O.C.G.: Asti, Loazzolo.

E' facolta' del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale, delle uve, effettuare rivendicazioni anche per piu' denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di piu' 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 potra' superare il limite massimo piu' restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C. e D.O.C.G. rivendicati.

ad esclusione del vitigno Moscato bianco.

2 La denominazione d'origine controllata Piemonte rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:

Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno il 60%. Per il complessivo rimanente, possono concorrere alla produzione di detti vini i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

3. La denominazione d'origine controllata Piemonte rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:

Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno il 60%. Per il complessivo rimanente, possono concorrere alla produzione di detti vini i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

4. La denominazione di origine controllata "Piemonte" bianco con specificazione aggiuntiva "vigneti di montagna" è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, ad esclusione del vitigno Moscato bianco.

5. La denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso con specificazione aggiuntiva "vigneti di montagna" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

6. La denominazione di origine controllata "Piemonte" rosato con specificazione aggiuntiva "vigneti di montagna" è riservata al vino rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, ad esclusione dei vitigni Brachetto, Malvasia nera lunga, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo.

7. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Albarossa;
Barbera;
Bonarda;
Dolcetto;
Freisa ;
Grignolino;
Brachetto;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Pinot nero;
Syrah;
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato e "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

8. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca
Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon
- bacca nera :
Barbera;

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Dolcetto; Freisa; Bonarda; Cabernet Sauvignon; Merlot; Syrah; Pinot nero</p> <p>Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.</p> <p>9. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero.</p> <p>10. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno: Pinot bianco; Pinot grigio; Pinot nero; e' anche riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.</p> <p>11. Fanno parte dell'albo vigneti dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. e D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3 purchè con composizione ampelografica compatibile. È 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 dallo 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 Doc e Docg rivendicati.</p>
<p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgrosso, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San</p>	<p>Art. 3. Zona di produzione delle uve</p> <p>1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" rosato, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Chardonnay frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi Grogna, Gronzona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure,</p>

PIEMONTE d.o.c.

Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncuoco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandelluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: 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, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Cornelianò 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 Roasio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Zezza d'Alba, Vicoforte.

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito - Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole

Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, **Oviglio**, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, **Pontecurone**, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgruppò, Prasco, Predosa, Quargnento, **Quattordio**, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, **Roccaforte**, Roccagrimalda, **Rocchetta Ligure**, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, **San Sebastiano Curone**, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, **Vignole Borbera**, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, **Cellarengo**, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncuoco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, **Montiglio Monferrato**, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandelluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, **Villanova d'Asti**, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, **Bagnolo**, Baldissero d'Alba, Barbaresco, **Barge**, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, **Bene Vagienna**, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, **Brondello**, **Busca**, **Camerana**, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, **Castelletto Uzzone**, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, **Castellar**, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Cornelianò d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, **Costigliole Saluzzo**, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, **Dronero**, **Envie**, Farigliano, Feisoglio, **Fossano**, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, **Lequio Tanaro**, **Lesegno**, Levice, Magliano Alfieri, **Magliano Alpi**, Mango, **Manta**, Marsaglia, **Martignana Po**, Mombarcaro, **Mombasiglio**, **Monastero di Vasco**, Monchiero, Mondovì, **Monesiglio**, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, **Pagno**, **Paroldo**, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, **Piasco**, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roasio, **Revello**, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, **Salmour**, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, **Sale Langhe**, **Sale San Giovanni**, **Saluzzo**, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, **Trinità**, Verduno, Zezza d'Alba, **Verzuolo**, Vicoforte, **Villanova Mondovì**, **Villar San Costanzo**.

provincia di Torino:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agliè, **Albiano d'Ivrea**, **Alice Superiore**, **Almese**, **Andezeno**, **Andrate**, **Angrogna**, **Arignano**, **Azeglio**, **Bairo**, **Baldissero Canavese**, **Balangero**, **Baldissero Torinese**, **Banchette**, **Barbania**,

PIEMONTE d.o.c.

d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante: - Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandran, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasso, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monte da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarocchiaro, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

provincia di Novara:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

provincia di Biella

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

provincia di Verbano-Cusio-Ossola:

l'intero territorio dei seguenti comuni:

Beura-Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

provincia di Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovo, Denice, Dernice, Fabbrica

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzano, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.</p> <p>Provincia di Asti: Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.</p> <p>Provincia di Biella: Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.</p> <p>Provincia di Cuneo: Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovi, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Riffredo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovi, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovi, Villar San Costanzo.</p> <p>Provincia di Novara: Nebbiuno.</p> <p>Provincia di Torino: Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Collettero Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistroasio.</p> <p>Verbanò Cusio Ossola: Brevello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.</p> <p>3. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante; "Piemonte" Chardonnay; "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonaria frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato,</p>
--	--

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovalo, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montalede, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgrppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Celeavagne, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Unico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosisia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' 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 Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la</p>
--	--

PIEMONTE d.o.c.

	<p>denominazione di origine controllata “Piemonte Freisa” dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:</p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgrosso, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Triville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglia, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Seandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosisia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', 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, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>Provincia di Torino: l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.</p> <p>5. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:</p> <p><u>"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito</u></p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognaudo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.</p> <p><u>"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:</u></p> <p>Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognaudo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.</p> <p>Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.</p> <p>Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

Art. 4.
 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:
 terreni: argillosi/limosi/sabbiosi, calcarei, nelle loro combinazioni;
 giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
 altitudine: non superiore a metri 650 s.l.m.;
 esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
 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
 - forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
 pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. 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 Kg/Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Piemonte" spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot nero spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot spumante	11000	9,5
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11000	9,5
"Piemonte" Barbera	11000	10,5
"Piemonte" Barbera frizzante	11000	10,5
"Piemonte" Grignolino	9500	10,5
"Piemonte" Cortese	11500	9,5
"Piemonte" Cortese frizzante	11500	9,5
"Piemonte" Cortese spumante	11500	9,5
"Piemonte" Chardonnay	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	11000	9,5
"Piemonte" Chardonnay spumante	11000	9,5
"Piemonte" Brachetto	9000	10,0
"Piemonte" Brachetto spumante	9000	10,0
"Piemonte" Bonarda	11000	10,0
"Piemonte" Bonarda frizzante	11000	10,0
"Piemonte" Moscato	11500	10,0
"Piemonte" Moscato passito	6000	12,5

Art. 4.
 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:

a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:

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: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino, Vercelli e Verbano Cusio Ossola:

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 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;

forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4. In particolare, i vigneti destinati alla produzione dei vini "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', devono rispettare almeno una delle seguenti condizioni:

- altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto;
- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.

5. 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 kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Piemonte" bianco	15.000	9,5
"Piemonte" bianco frizzante	15.000	9,5
"Piemonte" rosso	14.000	10
"Piemonte" rosso frizzante	14.000	10
"Piemonte" rosato	14.000	10

PIEMONTE d.o.c.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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 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 di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

"Piemonte" rosato frizzante	14.000	10
"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'	10.000	9,5
"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'	10.000	9,5
"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'	10.000	9,5
"Piemonte" spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Pinot nero spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Pinot spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Albarossa	9.000	12
"Piemonte" Barbera	13.000	10,5
"Piemonte" Barbera frizzante	13.000	10,5
"Piemonte" Dolcetto	11.000	10
"Piemonte" Dolcetto frizzante	11.000	10
"Piemonte" Freisa	9.500	10,5
"Piemonte" Grignolino	9.500	10,5
"Piemonte" Bonarda	11.000	10,0
"Piemonte" Bonarda frizzante	11.000	10,0
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	11.000	10,5
"Piemonte" Merlot	11.000	10,5
"Piemonte" Pinot nero	11.000	10,5
"Piemonte" Syrah	11.000	10,5
"Piemonte" Cortese	14.000	9,5
"Piemonte" Cortese frizzante	14.000	9,5
"Piemonte" Cortese spumante	14.000	9,5
"Piemonte" Chardonnay	11.000	9,5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	11.000	9,5
"Piemonte" Chardonnay spumante	11.000	9,5
"Piemonte" Sauvignon	11.000	10,0
"Piemonte" Brachetto	9.000	10,0
"Piemonte" Brachetto spumante	9.000	10,0
"Piemonte" Brachetto passito	6.000	12,50
"Piemonte" Moscato	11.500	10,0
"Piemonte" Moscato passito	6.000	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. 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

PIEMONTE d.o.c.

	<p>cui all'art. 3.</p> <p>7. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.</p> <p>8. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p>9. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, vista la situazione di mercato, puo' 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 style="text-align: center;">Art. 5. Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="188 1077 756 1962"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/vino</th> <th>Produzione max. di vino L/Ha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera frizzante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Grignolino</td><td>65%</td><td>6.175</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cortese</td><td>70%</td><td>8.050</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cortese frizzante</td><td>70%</td><td>8.050</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Cortese spumante</td><td>70%</td><td>8.050</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay frizzante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Brachetto</td><td>70%</td><td>6.300</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Brachetto spumante</td><td>70%</td><td>6.300</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Bonarda</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha	"Piemonte" spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700	"Piemonte" Barbera	70%	7.700	"Piemonte" Barbera frizzante	70%	7.700	"Piemonte" Grignolino	65%	6.175	"Piemonte" Cortese	70%	8.050	"Piemonte" Cortese frizzante	70%	8.050	"Piemonte" Cortese spumante	70%	8.050	"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700	"Piemonte" Brachetto	70%	6.300	"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300	"Piemonte" Bonarda	70%	7.700	<p style="text-align: center;">Art. 5. Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="815 1055 1430 1977"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/vino</th> <th>Produzione max. di vino L/Ha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>"Piemonte" bianco</td><td>70%</td><td>10.500</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco frizzante</td><td>70%</td><td>10.500</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso frizzante</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato frizzante</td><td>70%</td><td>9.800</td></tr> <tr><td>"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'</td><td>70%</td><td>7.000</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'</td><td>70%</td><td>7.000</td></tr> <tr><td>"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'</td><td>70%</td><td>7.000</td></tr> <tr><td>"Piemonte" spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot bianco spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot grigio spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot nero spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Albarossa</td><td>70%</td><td>6.300</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera</td><td>70%</td><td>9.100</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Barbera frizzante</td><td>70%</td><td>9.100</td></tr> <tr><td>"Piemonte" Dolcetto</td><td>70%</td><td>7.700</td></tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha	"Piemonte" bianco	70%	10.500	"Piemonte" bianco frizzante	70%	10.500	"Piemonte" rosso	70%	9.800	"Piemonte" rosso frizzante	70%	9.800	"Piemonte" rosato	70%	9.800	"Piemonte" rosato frizzante	70%	9.800	"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'	70%	7.000	"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'	70%	7.000	"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'	70%	7.000	"Piemonte" spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700	"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700	"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700	"Piemonte" Albarossa	70%	6.300	"Piemonte" Barbera	70%	9.100	"Piemonte" Barbera frizzante	70%	9.100	"Piemonte" Dolcetto	70%	7.700
Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha																																																																																																																										
"Piemonte" spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera frizzante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Grignolino	65%	6.175																																																																																																																										
"Piemonte" Cortese	70%	8.050																																																																																																																										
"Piemonte" Cortese frizzante	70%	8.050																																																																																																																										
"Piemonte" Cortese spumante	70%	8.050																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Brachetto	70%	6.300																																																																																																																										
"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300																																																																																																																										
"Piemonte" Bonarda	70%	7.700																																																																																																																										
Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino L/Ha																																																																																																																										
"Piemonte" bianco	70%	10.500																																																																																																																										
"Piemonte" bianco frizzante	70%	10.500																																																																																																																										
"Piemonte" rosso	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" rosso frizzante	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" rosato	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" rosato frizzante	70%	9.800																																																																																																																										
"Piemonte" bianco 'vigneti di montagna'	70%	7.000																																																																																																																										
"Piemonte" rosso 'vigneti di montagna'	70%	7.000																																																																																																																										
"Piemonte" rosato 'vigneti di montagna'	70%	7.000																																																																																																																										
"Piemonte" spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot bianco spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot grigio spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot nero spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700																																																																																																																										
"Piemonte" Albarossa	70%	6.300																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera	70%	9.100																																																																																																																										
"Piemonte" Barbera frizzante	70%	9.100																																																																																																																										
"Piemonte" Dolcetto	70%	7.700																																																																																																																										

PIEMONTE d.o.c.

"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Moscato	75%	8.625
"Piemonte" Moscato passito	50%	3.000

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non puo' superare il 55%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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

=====

=	vini	durata mesi	decorrenza
=	=====		
=	{Piemonte}		dal 1° gennaio dell'an no
	Moscato passito!	12	successivo alla produzione
	!	delle uve	

5. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.

6. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

"Piemonte" Dolcetto frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Freisa	70%	6.650
"Piemonte" Grignolino	70%	6.650
"Piemonte" Bonarda	70%	7.700
"Piemonte" Bonarda frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	70%	7.700
"Piemonte" Merlot	70%	7.700
"Piemonte" Pinot nero	70%	7.700
"Piemonte" Syrah	70%	7.700
"Piemonte" Cortese	70%	10.500
"Piemonte" Cortese frizzante	70%	10.500
"Piemonte" Cortese spumante	70%	10.500
"Piemonte" Chardonnay	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay frizzante	70%	7.700
"Piemonte" Chardonnay spumante	70%	7.700
"Piemonte" Sauvignon	70%	7.700
"Piemonte" Brachetto	70%	6.300
"Piemonte" Brachetto spumante	70%	6.300
"Piemonte" Brachetto passito	50%	3.000
"Piemonte" Moscato	75%	8.625
"Piemonte" Moscato passito	50%	3.000

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% per tutti i vini, tranne il passito che non puo' superare il 55%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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

=====

vini	durata mesi	decorrenza
=====		
Piemonte		dal 1° gennaio dell'anno
Moscato passito	12	successivo alla produzione delle uve
Piemonte		dal 1° gennaio dell'anno
Brachetto passito	12	successivo alla produzione delle uve
Piemonte		dal 1° novembre dell'anno
Albarossa	12	di produzione delle uve
Piemonte		dal 1° novembre dell'anno
Freisa	4	di produzione delle uve

PIEMONTE d.o.c.

	<p>5. E' consentita, nella misura massima del 15% del volume e nel rispetto della base ampelografica, la correzione dei mosti o dei vini di cui all'art. 2 paragrafo 7 con mosti o vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>6. E' consentita, nella misura massima del 40% del volume e nel rispetto della base ampelografica, la correzione dei mosti o dei vini di cui all'art. 2 paragrafi 1, 2 e 3. con mosti o vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti agli albi del presente disciplinare.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>8. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Barbera: colore: rosso piu' o meno intenso; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>"Piemonte" Barbera frizzante: colore: rosso piu' o meno intenso; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>"Piemonte" Grignolino: colore: rosso rubino piu' o meno intenso; odore: caratteristico, delicato, fruttato; sapore: asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p>"Piemonte" Cortese: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco, piacevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><u>Piemonte bianco</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille.</p> <p><u>Piemonte bianco frizzante</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille.</p> <p><u>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille</p> <p><u>Piemonte rosso</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosso frizzante</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p>

PIEMONTE d.o.c.

<p>"Piemonte" Cortese frizzante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco, piacevole; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>"Piemonte" Cortese spumante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco, piacevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>"Piemonte" Chardonnay: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Chardonnay frizzante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Chardonnay spumante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Brachetto: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.</p> <p>"Piemonte" Brachetto spumante: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>"Piemonte" Bonarda: colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, gradevole; sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p>	<p><u>Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosato</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 17 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosato frizzante</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile; spuma: vivace, evanescente tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 17 per mille.</p> <p><u>Piemonte bianco vigneti di montagna</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 15 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosso vigneti di montagna</u> colore: rosso; odore: vinoso gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.</p> <p><u>Piemonte rosato vigneti di montagna</u> colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; tit. alc. vol. comp. min.: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 17 per mille.</p> <p><u>"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante;</u> colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><u>"Piemonte" Albarossa</u> colore: rosso rubino carico; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, di buon corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; acidita' totale massima: 7,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p>
---	---

PIEMONTE d.o.c.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: secco, amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l .

"Piemonte" Moscato:
colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dall'aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20Â° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.

"Piemonte" Moscato passito:
colore: giallo oro, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,5% vol., di cui almeno 11% svolti;
zuccheri residui: minimo 50 gr/litro;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

"Piemonte" Barbera:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto **o abboccato**, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Piemonte" Barbera frizzante:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto **o abboccato**, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Piemonte Dolcetto
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.

"Piemonte" Dolcetto frizzante
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
spuma: vivace, evanescente
tit. alc. vol. comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto secco non riduttore minimo: 20 per mille.

"Piemonte" Freisa
colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, con l'invecchiamento più armonico e delicato;
tit. alc. vol. comp. min.: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto secco non riduttore minimo: 23 per mille.

"Piemonte" Grignolino:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: asciutto **o abboccato**, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: **4,5 g/l**
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Piemonte" Bonarda:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, **abboccato** o amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11 % vol.
acidità totale minima: **4,5 g/l**;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: asciutto, **o abboccato** o amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 vol.%;
acidità totale minima: **4,5 g/l**;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l .

"Piemonte" Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato;

PIEMONTE d.o.c.

	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l .</p> <p>“Piemonte” Merlot colore: rosso rubino ; odore: caratteristico, tenue, delicato; sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l .</p> <p>“Piemonte” Pinot nero colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ; odore: caratteristico, ampio, delicato; sapore: asciutto o abboccato, di buon corpo, lievemente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l .</p> <p>“Piemonte” Syrah colore: rosso rubino ; odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato; sapore: asciutto, o abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l .</p> <p>“Piemonte” Cortese: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>“Piemonte” Cortese frizzante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, asciutto o abboccato, piacevole; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>“Piemonte” Cortese spumante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, piacevole, da pas dosè a demi-sec; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>“Piemonte” Chardonnay: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>“Piemonte” Chardonnay frizzante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico; spuma: vivace, evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>“Piemonte” Chardonnay spumante: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p>"Piemonte" Sauvignon colore: giallo paglierino ; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, fresco, piacevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>"Piemonte" Brachetto: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;; di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.</p> <p>"Piemonte" Brachetto spumante: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol., di cui svolto almeno 6%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>"Piemonte" Brachetto passito: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato; odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato; sapore: delicato, piu' o meno dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0% vol., di cui almeno 9% svolti; zuccheri residui: minimo 50 gr/litro; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>"Piemonte" Moscato: colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso; odore: profumo caratteristico dell'uva moscato; sapore: dall'aroma caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol., di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l. Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.</p> <p>"Piemonte" Moscato passito: colore: giallo oro, tendente all'ambrato piu' o meno intenso; odore: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato; sapore: dolce, armonico, vellutato, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,5% vol., di cui almeno 11% svolti; zuccheri residui: minimo 50 gr/litro; acidita' totale minima: 4,5 g/l;</p>
--	---

PIEMONTE d.o.c.

	<p>estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.</p> <p>3. 2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 7.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e localita' comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonche' l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovra' precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa al vitigno e dovra' essere riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni superiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno.</p> <p>5. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.</p> <p>6. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' iscritti agli albi del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.</p> <p>7. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art. 2, possono utilizzare in etichetta la dicitura Novello, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.</p> <p>8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 e' facoltativa l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>9. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo</p>	<p style="text-align: center;">Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e localita' comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, <i>nonche' l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo.</i></p> <p>3. 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.</p> <p>4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovra' precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla specificazione aggiuntiva 'vigneti di montagna'; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Piemonte", senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo di carattere e di colore.</p> <p>5. Nella etichettatura dei vini "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" rosso frizzante, "Piemonte" rosato frizzante, "Piemonte" bianco frizzante, "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna, "Piemonte" rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.</p> <p>6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot.</p> <p>7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' iscritti agli albi del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.</p> <p>8. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'art.1, possono utilizzare in etichetta la dicitura "Novello", secondo la vigente normativa per i vini Novelli.</p> <p>9. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione del vino "Piemonte" Albarossa per il quale è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>10. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 8. Confezionamento</p> <p>1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino,</p>	<p style="text-align: center;">Art. 8. Confezionamento</p> <p>1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosato, "Piemonte" bianco, "Piemonte" bianco 'vigneti di montagna, "Piemonte"</p>

PIEMONTE d.o.c.

<p>quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente disciplinare.</p> <p>2. Le bottiglie utilizzate per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente.</p> <p>3. In tutti i casi, è 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.</p> <p>4. Per tutti i vini di cui all'art. 1 i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.</p>	<p>rosso 'vigneti di montagna', "Piemonte" rosato 'vigneti di montagna', "Piemonte" Chardonnay, "Piemonte" Cortese, "Piemonte" Sauvignon, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Grignolino, "Piemonte" Dolcetto, "Piemonte" Freisa, "Piemonte" Cabernet Sauvignon, "Piemonte" Merlot, "Piemonte" Pinot nero, "Piemonte" Syrah, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri, nonché tutti quelli il cui utilizzo potrà essere in futuro consentito per i vini a denominazione di origine controllata. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.</p> <p>2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 Cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 Cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.</p> <p>3. Per tutti i vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, nonché tutti quelli il cui utilizzo potrà essere in futuro consentito per i vini a denominazione di origine controllata.</p>
--	---

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 “Fara”.**

<p style="text-align: center;">FARA</p> <p>Decreto del presidente della Repubblica del 13 agosto 1969 Denominazione di origine controllata del vino "Fara" Disciplinare di produzione</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Fara" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2.</p> <p>Il vino "Fara" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione approssimativa indicata: Nebbiolo (Spanna): dal 30 al 50%; Vespolina: dal 10 al 30%; Bonarda novarese (Uva rara): fino a un massimo del 40%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Fara" devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4.</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Fara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti, con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e 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 "Fara" non deve essere superiore a q.li 110 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5.</p> <p>Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Fara" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuati nell'ambito dell'intero territorio della provincia di</p>	<p style="text-align: center;">PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "FARA"</p> <p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Fara" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Fara" "Fara" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 .Base ampelografica.</p> <p>1. I vini "Fara" devono essere ottenuti, nell'ambito aziendale, dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione approssimativa indicata: Nebbiolo (Spanna): dal 50 al 70%; Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente: fino a un massimo del 50%. Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Fara" devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 .Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Fara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: -terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m. e non superiore a 300 s.l.m. -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve; -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 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a</p> <p>non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. 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</p>
--	---

<p>Novara.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Fara" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Fara" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a tre anni e conservato, per almeno due anni di detto periodo, in botti di legno di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6.</p> <p>Il vino "Fara" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> -colore: rosso rubino; -odore: profumo fine di mammola; -sapore: asciutto, sapido, armonico; -gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12; -estratto secco netto minimo: 20 per mille; -acidità totale minima: 5,5 per mille. <p>E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7.</p> <p>Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località -comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 -e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Fara" può figurare l'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8.</p> <p>Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Fara" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell' articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="802 353 1382 465"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva Kg/ha 100</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>1 0.000</td> <td>11,50 %</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td>9.000</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine "Fara" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 9.000.</p> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine "Fara" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 9.000.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Fara" che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % Vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Fara" riserva che intendano fregiarsi della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % Vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Fara" può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo purchè tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore ai 7 anni, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al quinto anno di impianto :</p> <table border="1" data-bbox="802 1153 1382 1288"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico volumico min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>7.200</td> <td>12,00 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td>7.200</td> <td>12,50 % vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al sesto anno di impianto :</p> <table border="1" data-bbox="802 1355 1382 1489"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico volumico min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>8.100</td> <td>12,00 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td>8.100</td> <td>12,50 % vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara" devono essere riportati nel limite 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.</p> <p>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.</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa,</p>	Vini	resa uva Kg/ha 100	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Fara"	1 0.000	11,50 %	"Fara" riserva	9.000	12,00 %	vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	"Fara"	7.200	12,00 % vol	"Fara" riserva	7.200	12,50 % vol	vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	"Fara"	8.100	12,00 % vol	"Fara" riserva	8.100	12,50 % vol
Vini	resa uva Kg/ha 100	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																										
"Fara"	1 0.000	11,50 %																										
"Fara" riserva	9.000	12,00 %																										
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale																										
"Fara"	7.200	12,00 % vol																										
"Fara" riserva	7.200	12,50 % vol																										
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale																										
"Fara"	8.100	12,00 % vol																										
"Fara" riserva	8.100	12,50 % vol																										

	<p>mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 .Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per i vini "Fara" devono essere effettuate nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sosia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara; Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Fara" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. 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;">Vini</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>"Fara"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">7.000 litri</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">6.300 litri</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'art. 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 di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. 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, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente</p> <p>5. 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: left;">Tipologia</th> <th style="text-align: center;">Durata di cui in legno mesi</th> <th style="text-align: center;">Decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td style="text-align: center;">22</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td style="text-align: center;">34</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</p>	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino	"Fara"	70%	7.000 litri	"Fara" riserva	70%	6.300 litri	Tipologia	Durata di cui in legno mesi	Decorrenza	"Fara"	22	12	"Fara" riserva	34	20
Vini	resa uva/vino	produzione max di vino																	
"Fara"	70%	7.000 litri																	
"Fara" riserva	70%	6.300 litri																	
Tipologia	Durata di cui in legno mesi	Decorrenza																	
"Fara"	22	12																	
"Fara" riserva	34	20																	

	<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>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="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipologia</th> <th style="text-align: left;">Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> <tr> <td>Fara" riserva</td> <td>1° settembre del terzo anno Successivo a quello della vendemmia</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura minima del 15%, di "Fara" più giovane a "Fara" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini "Fara" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso".</p> <p>8 I vini destinati a denominazione di origine controllata "Fara" possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 -Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Fara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>-colore: rosso rubino; -odore: profumo fine e piacevolmente gradevole; -sapore: asciutto, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4.5 g/l estratto secco netto minimo: 20 g/l.</p> <p>"Fara" con indicazione di "vigna": 12,00 % Vol.; acidità totale minima: 4.5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 21 g/l.</p> <p>2. Il vino "Fara" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato; -odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ; -sapore: asciutto, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12.50% Voi; "Fara" riserva con indicazione di "vigna": 12,50% Vol.; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 21 g/l</p> <p>3. E' 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;">Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a</p>	Tipologia	Data	"Fara"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia	Fara" riserva	1° settembre del terzo anno Successivo a quello della vendemmia
Tipologia	Data						
"Fara"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia						
Fara" riserva	1° settembre del terzo anno Successivo a quello della vendemmia						

	<p>denominazione di origine "Fara" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da "Riserva" , ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini "Fara", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none">-le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;-tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni;-tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;-coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Fara", 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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine; <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Fara", "Fara riserva" e "Fara vigna" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 -Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Fara" per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl , con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E non superiori ai 500 Cl.</p> <p>2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Fara" riserva e i vini "Fara" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita - dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità non inferiore ai 18, 7 Cl e non superiore a 500 Cl, con l'esclusione dei 200 Cl.</p>
--	--

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 “Boca”.**

<p style="text-align: center;">BOCA</p> <p style="text-align: center;">D.P.R. del 18 luglio 1969 Denominazione di origine controllata del vino "Boca" Disciplinare di produzione</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Boca" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2.</p> <p>Il vino "Boca" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) dal 45 al 70%; Vespolina dal 20 ai 40%; Bonarda novarese (Uva rara) fino a un massimo del 20%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3.</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio comunale di Boca, in parte quello di Maggiora, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco. Per questi ultimi con l'esclusione dei territori a sud della strada provinciale Borgomanero – Prato Sesia e a ovest della strada provinciale della Valsesia.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4.</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Boca" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'articolo unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti, di altitudine non superiore a 550 metri s.l.m., con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle.</p> <p>I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.</p> <p>E vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Boca" non deve essere superiore a q.li 90 per ettaro di vigneto a coltura specializzata.</p> <p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.</p> <p>La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Boca"</p> <p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Boca" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Boca" "Boca" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>I vini "Boca" e "Boca Riserva" devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) :dal 70% al 90%; Vespolina e Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio comunale di Boca, in parte quello di Maggiora, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco. Per questi ultimi con l'esclusione dei territori a sud della strada provinciale Borgomanero – Prato Sesia e a ovest della strada provinciale della Valsesia.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Boca" e "Boca Riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: argillosi, rocciosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 300 s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m. -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, con l'esclusione dei terreni esposti a nord; -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 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; -pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. 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</p>
---	--

rispettivamente le seguenti:		
Vini alcolometrico	resa uva Kg/uva	Titolo vol. min. naturale
“Boca”	8.000	11.50%
“Boca” riserva	7.200	12.00%
<p>Le denominazioni di origine controllata “Boca” e “Boca Riserva” possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva vigna seguita dal relativo toponimo , purchè i vigneti abbiano un età di impianto di almeno 7 anni . Le condizioni prevedono , tra le altre cose, produzioni massime di uva inferiori ed un titolo alcolometrico molumico minimo naturale superiore di almeno 0,50% Vol.</p> <p>Produzione consentita per la menzione “Vigna dal settimo anno in poi di impianto :</p>		
vino	resa uva Kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Boca”	7.200	12.00%
“Boca” riserva	7.200	12.00%
<p>Le uve destinate alla produzione del vino “Boca” che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo debbono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino “Boca” riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 vol.</p> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Boca" devono essere riportati nel limite di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, 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 fissa una resa 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 prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.</p> <p>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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.</p>		

<p style="text-align: center;">Articolo 5.</p> <p>Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Boca" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Novara.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Boca" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Boca" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 3 anni dei quali almeno due anni di detto periodo in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.</p>	<p>In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 - Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per i vini "Boca" , "Boca Riserva" e " Boca Vigna" devono essere effettuati nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara. Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella</p> <p>2. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini "Boca" "Boca Riserva e "Boca Vigna" devono essere effettuati all'interno dei territori di cui all'art. 5 comma 1 , ammessi alle operazioni di vinificazione ed imbottigliamento.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table style="margin-left: 40px; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">resa produzione uva/vino</th> <th style="text-align: center;">max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Boca"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> <tr> <td>"Boca" riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.040</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'art. 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>4. 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, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table style="margin-left: 40px; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipologia</th> <th style="text-align: center;">Durata mesi</th> <th style="text-align: center;">Di cui in legno</th> <th style="text-align: left;">Decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Boca"</td> <td style="text-align: center;">34</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td>1°</td> </tr> <tr> <td>"Boca Riserva</td> <td style="text-align: center;">46</td> <td style="text-align: center;">24</td> <td>novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table>	vini	resa produzione uva/vino	max di vino	"Boca"	70%	5.600	"Boca" riserva	70%	5.040	Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza	"Boca"	34	18	1°	"Boca Riserva	46	24	novembre dell'anno di raccolta delle uve
vini	resa produzione uva/vino	max di vino																				
"Boca"	70%	5.600																				
"Boca" riserva	70%	5.040																				
Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza																			
"Boca"	34	18	1°																			
"Boca Riserva	46	24	novembre dell'anno di raccolta delle uve																			

<p style="text-align: center;">Articolo 6.</p> <p>Il vino "Boca" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi di granato; -odore: vinoso, con caratteristico profumo di violetta, fine e i gradevole; sapore: asciutto, sapido, armonico; c -gradazione alcolica minima complessiva: 12 gradi; -estratto secco netto minimo: 20 per mille; -acidità totale minima: 5,5 per mille. E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio E decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto</p>	<p>I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento in bottiglia :</p> <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Tipologia</td> <td>durata (in mesi dell'affinamento)</td> </tr> <tr> <td>"Boca"</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td>"Boca Riserva"</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> </table> <p>6.E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato, in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>7.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="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Tipologia</td> <td>Data</td> </tr> <tr> <td>"Boca"</td> <td>1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> <tr> <td>"Boca" riserva</td> <td>1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> </table> <p>8. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Boca" più giovane a "Boca" più vecchio o viceversa. Tale pratica deve essere eseguita una sola volta.</p> <p>9. Per i vini "Boca" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso"</p> <p>10. I vini destinati a denominazione di origine controllata "Boca" possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso " purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 - Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Boca" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi granato; - odore: caratteristico, fine ed etereo; - sapore: asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Boca" con menzione "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p>2. Il vino "Boca" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi aranciato; -odore: caratteristico, fine, ampio ed etereo; -sapore: asciutto, sapido, armonico, elegante, piacevolmente tannico titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; "Boca" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 gli in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>3. E' 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p>	Tipologia	durata (in mesi dell'affinamento)	"Boca"	6	"Boca Riserva"	6	Tipologia	Data	"Boca"	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia	"Boca" riserva	1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia
Tipologia	durata (in mesi dell'affinamento)												
"Boca"	6												
"Boca Riserva"	6												
Tipologia	Data												
"Boca"	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia												
"Boca" riserva	1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia												

<p style="text-align: center;">Articolo 7.</p> <p>Alla denominazione "Boca" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre, in inganno l'acquirente.</p> <p>E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località -comprese nella zona di cui al precedente articolo 3 -e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Boca" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8.</p> <p>Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Boca" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930</p>	<p style="text-align: center;">Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Boca" e "Boca Riserva" 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.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Boca" e "Boca Riserva", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Boca", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Boca", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo 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 relativo 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 dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine. <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Boca" e "Boca Riserva", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 .Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Boca" e Boca Riserva" per la commercializzazione, devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 1.500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. , evitando comunque contenitori che sviscolino l'immagine del prodotto.</p> <p>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.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Boca" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo per la commercializzazione siano non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 1.500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. , evitando comunque contenitori che sviscolino l'immagine del prodotto.</p>
--	---

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 “Bramaterra”.**

BRAMATERRA	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Bramaterra",						
<p>D.P.R. 9 aprile 1979: Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Bramaterra» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.</p> <p>Disciplinare di produzione</p> <p>Art. 1. -La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. -Il vino «Bramaterra» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Nebbiolo (localmente detto Spanna) dal 50 al 70 %; Croatina dal 20 al 30 %; Bonarda e Vespolina congiuntamente o singolarmente dal 1 O a20%.</p> <p>Art. 3. -La zona di produzione delle uve dei vino "Bramaterra" comprende i terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.</p> <p>Art. 4. .Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Bramaterra" debbono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali. Sono pertanto da considerare idonei i vigneti di giacitura collinare con esposizione che consenta un lungo soleggiamento in ambiente adatto ed i cui terreni abbiano composizione fisico chimica idonea. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche peculiarmente migliori dell'uva e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione del «Bramaterra» non deve essere superiore a q.li 75 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite la resa dovrà essere riportata, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 % il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 1 Denominazione e vini.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Bramaterra" "Bramaterra" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 Base ampelografica.</p> <p>Il vino «Bramaterra» e “ Bramaterra Riserva” devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 80 %; Croatina : fino ad un massimo del 30 %; Uva rara (Bonarda novarese) e Vespolina da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 Zona di produzione delle uve.</p> <p>La zona di produzione delle uve dei vini "Bramaterra" e “ Bramaterra Riserva “ , comprende i terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bramaterra" e “ Bramaterra Riserva” devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: argilloso, limoso, roccioso, sabbioso, calcareo, siliceo e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m. -esposizione: adatta da assicurare un'idonea maturazione delle uve; -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 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; E' consentita esclusivamente l'irrigazione di soccorso .</p> <p>3. 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:</p> <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 30%;">Vini</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">resa uva</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">Titolo</td> </tr> <tr> <td>alcolometrico</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Vini	resa uva	Titolo	alcolometrico		
Vini	resa uva	Titolo					
alcolometrico							

	Kg/ha	vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	7.500	11,50%vol.																																				
"Bramaterra" riserva	6.700	12,00% vol.																																				
<p>La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 6.700</p> <p>La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" Riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 6.700</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Bramaterra" che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" o sottozona seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 Vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Bramaterra" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" o sottozona seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Bramaterra" o "Bramaterra Riserva" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché il vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>4.000</td> <td>12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>4.000</td> <td>12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quarto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>4.700</td> <td>12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>4.700</td> <td>12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quinto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>5.400</td> <td>12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>5.400</td> <td>12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al sesto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>6.000</td> <td>12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>6.000</td> <td>12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione</p>			vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	4.000	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	4.000	12.00 vol	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	4.700	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	4.700	12.00 vol	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	5.400	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	5.400	12.00 vol	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	6.000	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	6.000	12.00 vol
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	4.000	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	4.000	12.00 vol																																				
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	4.700	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	4.700	12.00 vol																																				
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	5.400	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	5.400	12.00 vol																																				
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	6.000	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	6.000	12.00 vol																																				

<p>Art. 5. -Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni di cui all'art. 3. Le uve destinate alla vinificazione, devono essere sottoposte a preventiva cernita in modo da assicurare al vino una gradazione alcolica minima naturale di gradi 11,5. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Il vino "Bramaterra" deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatori di due anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.</p> <p>Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p>globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi 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 fissa una resa 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 prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata da! precedente punto 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.</p> <p>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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.</p> <p>In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 Norme per la vinificazione.</p> <p>1.Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino "Bramaterra" e "Bramaterra Riserva" devono essere effettuate nel territorio dei seguenti comuni: Lozzolo, Roasio, tutti in provincia di Vercelli Brusnengo, Curino, Masserano, Sostegno, Villa del Bosco, tutti in provincia di Biella.</p> <p>Tuttavia su indicazioni del Consorzio di Tutela , tali operazioni sono consentite su autorizzazione del Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche - anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio , purchè situate nel Comune di Lessona nella provincia di Biella</p> <p>2. L'imbottigliamento del vino "Bramaterra" e " Bramaterra Riserva" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="798 1568 1356 1680"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva/vino</th> <th>produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>70%</td> <td>5.250</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>70%</td> <td>4.700</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'art. 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 di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i</p>	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino	"Bramaterra"	70%	5.250	"Bramaterra" riserva	70%	4.700
Vini	resa uva/vino	produzione max di vino								
"Bramaterra"	70%	5.250								
"Bramaterra" riserva	70%	4.700								

<p>Art. 6 -Il vino "Bramaterra" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso granato con riflessi aranciati, che si attenua con i tempo; odore: profumo caratteristico, intenso, lievemente etere che si affina con l'invecchiamento; sapore: pieno ed asciutto,</p> <p>vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, fine di buon nerbo ed armonico; gradazione alcolica complessiva minima: gradi 12 ; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netti minimo: 23 per mille.</p> <p>E' facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per la acidità totale e l'estratto secco netto.</p>	<p>criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th colspan="2">Durata di cui in legno</th> <th>Decorrenza</th> </tr> <tr> <td></td> <th>Mesi</th> <th></th> <th>1° novembre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>22</td> <td>18</td> <td>dell'anno di</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>34</td> <td>24</td> <td>produzione</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Delle uve.</td> </tr> </tbody> </table> <p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>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"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Bramaterra" più giovane a "Bramaterra" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini "Bramaterra" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia rosso " .</p> <p>8. Il vino "Bramaterra" e "Bramaterra" Riserva può essere classificato, con la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia rosso " , purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>Art. 6 Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Bramaterra " :</p> <ul style="list-style-type: none"> -colore: rosso granato con riflessi aranciati; -odore: profumo caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento; -sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, fine di buon nerbo ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; "Bramaterra" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 gli in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 <i>gli</i>. <p>"Bramaterra " Riserva :</p> <ul style="list-style-type: none"> colore: rosso granato con riflessi aranciati; odore: : profumo caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento; sapore:: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, fine di buon nerbo ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; 	Tipologia	Durata di cui in legno		Decorrenza		Mesi		1° novembre	"Bramaterra"	22	18	dell'anno di	"Bramaterra" riserva	34	24	produzione				Delle uve.	Tipologia	Data	"Bramaterra"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva	"Bramaterra" riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva
Tipologia	Durata di cui in legno		Decorrenza																								
	Mesi		1° novembre																								
"Bramaterra"	22	18	dell'anno di																								
"Bramaterra" riserva	34	24	produzione																								
			Delle uve.																								
Tipologia	Data																										
"Bramaterra"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva																										
"Bramaterra" riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva																										

<p>Art. 7 -Il vino "Bramaterra", qualora sia sottoposto ad un periodo d'invecchiamento non inferiore a tre anni di cui due in botti, può portare in etichetta la menzione "riserva". Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di tradizionale forma bordolese di vetro scuro e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi a titolo definitivo della CEE. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Bramaterra" deve figurare l'indicazione veritiera dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8 -Alla denominazione "Bramaterra", "extra-fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone, località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Art. 9 -Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Bramaterra", vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>"Bramaterra" riserva con indicazione di "vigna": 12.00% Vol.; acidità totale minima: 5 gl in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 23 g/l.</p> <p>2. E' 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" 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.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le "sottozone" fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" o sottozona 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 del vino "Bramaterra" o "Bramaterra riserva", 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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine;</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "Bramaterra Riserva", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di tradizionale di vetro scuro e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi a titolo definitivo della CEE, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 1.500 Cl., con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E della Dama</p> <p>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.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo per la</p>
--	---

	commercializzazione devono essere di tradizionale vetro scuro e di capacità non inferiore a 18.7 Cl e non superiori a 1.500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200Cl. E della Dama.
--	---

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 “Colline novaresi”.**

COLLINE NOVARESI	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Colline Novaresi".
<p>D.M. 5 novembre 1994.</p> <p>Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Colline Novaresi".</p> <p>Art. I. -La denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. -La denominazione "Colline Novaresi" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Nebbiolo o Spanna; Uva rara o Bonarda; Vespolina; Croatina; Barbera; è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca nera, raccomandati o autorizzati per la provincia di Novara, presenti nei vigneti nella percentuale massima del 15%. La tipologia "Colline Novaresi" bianco è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti al 100% dal vitigno Erbaluce. La denominazione "Colline Novaresi" senza altra specificazione è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai vitigni appresso indicati: Nebbiolo: almeno il 30%; Uva rara : fino ad un massimo del 40%; Vespolina e Croatina, unite o disgiunte fino ad un massimo del 30%</p> <p>Art. 3 – Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere prodotte nei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna e Veruno, tutti in provincia di Novara.</p> <p>Art. 4 – Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatte, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati e del fondovalle. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, od autorizzati dagli organi tecnici competenti, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 deve essere, per le rispettive tipologie la seguente: Nebbiolo o Spanna. Uva rara o Bonarda, Vespolina e bianco 95 quintali per ettaro; Croatina e Barbera 100 quintali per ettaro e "Colline Novaresi" (rosso) 110 quintali per ettaro. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale dei vigneti non superi di oltre</p>	<p>Art. 1 -Denominazione e vini,</p> <p>1.La denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>vini rossi: "Colline Novaresi rosso" "Colline Novaresi rosato" "Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) "Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda Novarese) "Colline Novaresi" Barbera "Colline Novaresi" Vespolina "Colline Novaresi" Croatina "Colline Novaresi" novello</p> <p>vini bianchi: "Colline Novaresi bianco" "Colline Novaresi" Erbaluce</p> <p>Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>1. La denominazione "Colline Novaresi" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno</p> <p>Nebbiolo (Spanna); Uva rara (Bonarda novarese); Vespolina; Croatina; Barbera Erbaluce, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, aventi vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l' 85%. Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati o autorizzati per la Regione Piemonte nella percentuale massima del 15%.</p> <p>2. La tipologia "Colline Novaresi bianco" è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il 50% dal vitigno Erbaluce e per il restante 50% da altri vitigni con uve a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la Regione Piemonte.</p> <p>3. La denominazione "Colline Novaresi rosso"è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, da almeno il - 40 % di Nebbiolo (Spanna) 20 % di Vespolina e/o Uva rara (Bonarda Novarese) e/o Croatina per il restante 40% da altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella Regione Piemonte.</p> <p>4. La denominazione "Colline Novaresi Rosato "è riservata al vino rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, da almeno il 40% di Nebbiolo (Spanna) 20% di Vespolina e/o Uva rara (Bonarda Novarese) e/o Croatina</p>

il 20% il limite medesimo.

La regione Piemonte con proprio decreto, sentiti gli organismi di categoria interessati, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione e/o rivendicazione di uve per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle risorse agricolo, alimentari e forestali ed alla locale camera di Commercio

Le uve destinate alla vinificazione, anche attraverso una preventiva cernita, devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5%.

Tuttavia, nelle annate con andamento climatico sfavorevole la regione Piemonte, previo accertamento della sussistenza delle condizioni di annata sfavorevole, prima dell'inizio della vendemmia, può autorizzare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve fino allo 0,5 % inferiore rispetto al limite di cui sopra.

Fanno parte dell'albo dei vigneti "Colline Novaresi" i vigneti iscritti agli albi per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata Boca, Fara, Ghemme e Sizzano.

E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi dei vini Boca, Fara, Ghemme e Sizzano, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per la denominazione "Colline Novaresi" per uve provenienti dallo stesso vigneto

Nel caso di più rivendicazioni, la resa complessiva di uva per ettaro dei vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dal disciplinari di produzione dei vini rivendicati.

Art. 5. -Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Novara.

La resa massima delle uve In vino per tutte le tipologie dei "Colline Novaresi" non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva-vino superi detto limite la parte eccedente non avrà diritto alla DOC.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento è consentito alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali. ferme restando le rese uva/vino di cui al presente articolo.

I vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" possono essere elaborati nella tipologia "novello", nel rispetto delle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia.

Art. 6. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Novaresi" Nebbiolo o Spanna:

colore: rosso più o meno intenso, talvolta rosato;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: armonico, tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;

acidità totale minima: 5 per mille;

e;tratto secco netto minimo: 20 per mille.

.Colline Novaresi" Uva rara o Bonarda:

colore: rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, fresco;

sapore: armonico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 19 per mille.

"Colline Novaresi" Barbera:

colore. rosso rubino;

odore: vinoso coperto;

per il restante 40% da altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella Regione Piemonte.

Art. 3. Zona di produzione delle uve.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere prodotte nei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara.

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 "Colline Novaresi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

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

-terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

-giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

-altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m.;

-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

-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 2.500.

-forme di allevamento e sistemi di potatura; devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura

3. 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 e destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti :

Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Colline Novaresi" rosso	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	9.500	10,50% Vol.
Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Barbera	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Vespolina	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Croatina	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" novello	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" bianco	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Erbaluce	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Rosato	10.000	10,50% Vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine

<p>sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi" Vespolina: colore: rosso più o meno intenso; odore: vinoso, fruttato; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%: acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi" Croatina: colore: rosso granato; odore: vinoso, intenso; sapore: asciutto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi bianco": colore: paglierino più o meno intenso; odore: fragrante, delicato; sapore: leggermente amarognolo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi": colore: rosso più o meno intenso; odore: intenso; sapore: asciutto, armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille</p> <p>E' facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p>Art. 7. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. Ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>In sede di designazione la denominazione "Colline Novaresi" dovrà precedere, in etichetta, l'indicazione del vitigno o la specificazione bianco: inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori, per larghezza e per altezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Colline Novaresi".</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui all'art. 2 deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. -Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo, prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art. 1, che non rispondano 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, /9, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, no 164.</p>	<p>"Colline Novaresi" barbera, croatina , con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal toponimo deve essere di Kg. 9.000.</p> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine "Colline Novaresi" , nebbiolo o spanna, uva rara o bonarda novarese, vespolina od erbaluce con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal toponimo deve essere di Kg. 8,500.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini "Colline Novaresi" , nebbiolo (spanna), uva rara (bonarda novarese), barbera. vespolina, croatina ed Erbaluce che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% Vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" nebbiolo (Spanna), uva rara (bonarda novarese), barbera, vespolina, croatina, erbaluce possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tali vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età dei vigneti è inferiore, la produzione di uva per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva</th> <th>kg/ha</th> </tr> <tr> <th>titoloalcolometrico</th> <th></th> <th>naturale</th> </tr> <tr> <th>vol.min.</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)</td> <td>5.100</td> <td>11.50% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)</td> <td>5.100</td> <td>11.50% vol</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Barbera</td> <td>5.400</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Vespolina</td> <td>5.100</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Croatina</td> <td>5.400</td> <td>11.50 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Erbaluce</td> <td>5.100</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quarto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva</th> <th>titolo</th> </tr> <tr> <th>alcolometrico</th> <th>kg/ha</th> <th>vol.</th> </tr> <tr> <th>naturale</th> <th></th> <th>min.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)</td> <td>6.000</td> <td>11.50% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)</td> <td>6.000</td> <td>11.50% vol</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Barbera</td> <td>6.300</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Vespolina</td> <td>6.000</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Croatina</td> <td>6.300</td> <td>11.50 %</td> </tr> </tbody> </table>	vino	resa uva	kg/ha	titoloalcolometrico		naturale	vol.min.			"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	5.100	11.50% vol.	"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	5.100	11.50% vol	"Colline Novaresi" Barbera	5.400	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Vespolina	5.100	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Croatina	5.400	11.50 % vol	"Colline Novaresi" Erbaluce	5.100	11.50 % vol.	vino	resa uva	titolo	alcolometrico	kg/ha	vol.	naturale		min.	"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	6.000	11.50% vol.	"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	6.000	11.50% vol	"Colline Novaresi" Barbera	6.300	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Vespolina	6.000	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Croatina	6.300	11.50 %
vino	resa uva	kg/ha																																																		
titoloalcolometrico		naturale																																																		
vol.min.																																																				
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	5.100	11.50% vol.																																																		
"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	5.100	11.50% vol																																																		
"Colline Novaresi" Barbera	5.400	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Vespolina	5.100	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Croatina	5.400	11.50 % vol																																																		
"Colline Novaresi" Erbaluce	5.100	11.50 % vol.																																																		
vino	resa uva	titolo																																																		
alcolometrico	kg/ha	vol.																																																		
naturale		min.																																																		
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	6.000	11.50% vol.																																																		
"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	6.000	11.50% vol																																																		
"Colline Novaresi" Barbera	6.300	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Vespolina	6.000	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Croatina	6.300	11.50 %																																																		

	<p>raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>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 per ettaro Inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 -Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dei seguenti comuni : Barengo, Boca, Bogogno , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino , Mezzomerico , Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , , Veruno e Agrate Conturbia tutti in in provincia di Novara; Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Colline Novaresi" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa produzione uva/vino vino lt</th> <th>max di</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colline Novaresi" rosso</td> <td>70%</td> <td>7 000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi Rosato</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) 70%</td> <td></td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Barbera</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Vespolina</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Croatina</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" novello</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" bianco</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Erbaluce</td> <td>70%</td> <td>6.650</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'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere,</p>	Vini	resa produzione uva/vino vino lt	max di	"Colline Novaresi" rosso	70%	7 000	"Colline Novaresi Rosato	70%	7.000	"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) 70%		6.650	"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	70%	6.650	"Colline Novaresi" Barbera	70%	7.000	"Colline Novaresi" Vespolina	70%	6.650	"Colline Novaresi" Croatina	70%	7.000	"Colline Novaresi" novello	70%	7.000	"Colline Novaresi" bianco	70%	6.650	"Colline Novaresi" Erbaluce	70%	6.650
Vini	resa produzione uva/vino vino lt	max di																																
"Colline Novaresi" rosso	70%	7 000																																
"Colline Novaresi Rosato	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) 70%		6.650																																
"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	70%	6.650																																
"Colline Novaresi" Barbera	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" Vespolina	70%	6.650																																
"Colline Novaresi" Croatina	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" novello	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" bianco	70%	6.650																																
"Colline Novaresi" Erbaluce	70%	6.650																																

	<p>seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Colline Novaresi" più giovane a "Colline Novaresi" più vecchio o viceversa.</p> <p>6. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica. E' consentita la scelta vendemmiale dalla Denominazione di origine Controllata "Colline Novaresi" alla Denominazione di origine Controllata "Piemonte" per le tipologie "Rosso" e "Bianco" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>7. Possono essere riclassificati con la Denominazione di origine Controllata "Colline Novaresi" i vini interamente compresi nelle zone di produzione di cui all'Art.3 e che corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente Disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti. I vini "Colline Novaresi" possono essere altresì riclassificati verso la Denominazione di origine Controllata "Piemonte" nelle tipologie "rosso" e "Bianco" purchè corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo Disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 -Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Colline Novaresi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Colline Novaresi rosso": colore: rosso più o meno intenso . odore: intenso; sapore: armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00/. Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l Tale vino può essere commercializzato come tipologia novello secondo la vigente normativa per i vini novelli.</p> <p>"Colline Novaresi rosato": colore: rosa più o meno intenso odore: intenso; sapore: armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00/. Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 18 g/l Tale vino può essere commercializzato come tipologia novello secondo la vigente normativa per i vini novelli.</p> <p>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna): colore: rosso più o meno intenso.</p>
--	--

	<p>odore: intenso, caratteristico; sapore: armonico, tipico: i titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) con menzione "vigna":11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 gli in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 20 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese): colore: rubino più o meno intenso ; odore: vinoso, fresco; sapore: armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol. "Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese) con menzione "vigna": 11,50% Vol.; acidità totale minima:4,5 in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Barbera: colore rosso rubino; odore: vinoso coperto; sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Barbera con menzione "vigna": 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 gli in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Vespolina: colore: rosso più o meno intenso; odore: vinoso, fruttato; sapore; asciutto. armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Vespolina con menzione "vigna"; 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l acido tartarico; estratto secco netto minimo: 20 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Croatina: colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato odore: vinoso, intenso, sapore: secco o amabile, talvolta vivace titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,000; Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Croatina con menzione "vigna": 11,500;. Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" bianco: colore: paglierino più o meno intenso, odore: fragrante, delicato: sapore: leggermente amarognolo, talvolta vivace;; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 16 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Erbaluce: colore: paglierino: . odore: fragrante, delicato; sapore: leggermente amarognolo gradevole;</p>
--	---

	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.; "Colline Novaresi" Erbaluce con menzione "vigna": 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico estratto secco netto minimo: 16 g/l</p> <p>2. E' 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quello previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", è consentito l'uso di Indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vini "Colline Novaresi" nebbiolo (spanna), uva rara (bonarda novarese), barbera, vespolina, croatina, erbaluce, la denominazione può essere accompagnata dalla menzione "vigna" a condizione che le uve provengano da zone di produzione dove non esistano altre denominazioni di origine controllata e garantita e/o di origine controllata. l'utilizzo della menzione "vigna" è assoggettato alle seguenti condizioni: -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Colline Novaresi", 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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine;</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Colline Novaresi", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8 –Confezionamento.</p> <p>1. I vetri in cui viene confezionato il vino "Colline Novaresi" per la commercializzazione devono essere</p>
--	--

	<p>di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E non superiori a 6.000 Cl.</p> <p>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.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Colline Novaresi" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità non inferiore ai 18.7 Cl e capacità non superiore ai 500 Cl, con l'esclusione dei contenitori da 200Cl.</p> <p>4. In sede di designazione la denominazione "Colline Novaresi" dovrà precedere, in etichetta, l'indicazione del vitigno o la specificazione bianco; inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori, per larghezza e per altezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Colline Novaresi"</p>
--	---

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 “Coste della Sesia”.**

COSTE DELLA SESIA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COSTE DELLA SESIA"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» senza alcuna specificazione è riservata:

ai vini rosso o rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale da almeno il 50% di uno dei seguenti vitigni: Nebbiolo, Bonarda, Vespolina, Croatina e Barbera

.Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici «raccomandati» o «autorizzati» per le province di Vercelli e Biella;

al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Erbaluce.

La denominazione «Coste della Sesia» seguita dalle seguenti specificazioni:

«Nebbiolo» o «Spanna», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Nebbiolo» o «Spanna» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» rispettivamente per le province di Vercelli e Biella;

«Vespolina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno Vespolina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» per le province di Vercelli e Biella;

«Bonarda» o «Uva rara», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Bonarda» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» rispettivamente per le province di Vercelli e Biella;

«Croatina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Croatina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, «raccomandati» o «autorizzati» rispettivamente per le province di Vercelli e Biella.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a D.O.C. "Coste della Sesia" senz'altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vili D.O.C.G. Gattinara e D.O.C. Lessona e Bramaterra.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino a denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» con la specificazione «Nebbiolo» o «Spanna» i vigneti iscritti all'albo dei vini a D.O.C.G. Gattinara.

PROPOSTA DI MODIFICA del DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Coste della Sesia"

Art. 1. Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

vini rossi:

"Coste della Sesia rosso"

"Coste della Sesia" Nebbiolo o Spanna

"Coste della Sesia" Croatina

"Coste della Sesia" Vespolina

vino bianco:

"Coste della Sesia bianco"

"Coste della Sesia Erbaluce"

vino rosato:

"Coste della Sesia" Rosato

Art. 2. Base ampelografica.

1. La tipologia "Coste della Sesia rosso" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il :

40% da nebbiolo (spanna)

20% da Vespolina e/o Uva rara e/o Croatina e/o Barbera da soli o congiuntamente ;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40%

La tipologia "Coste della Sesia" bianco è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il 50% del vitigno erbaluce e per il restante 50% da altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

La tipologia "Coste della Sesia Rosato" è riservata al vino rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il :

40% da Nebbiolo (spanna)

20% Vespolina e/o Uva rara e/o Croatina e/o Barbera da soli o congiuntamente ;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa non aromatici , idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte per un massimo del 40%

2. La denominazione «Coste della Sesia» seguita dalle seguenti specificazioni:

«Nebbiolo» o «Spanna», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Nebbiolo» o «Spanna» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

«Vespolina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno Vespolina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.;

«Croatina», è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Croatina» per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

«Erbaluce» è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno «Erbaluce» per almeno l'85% , possono concorrere per la restante parte altri vitigni non aromatici idonei alla

Art. 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la D.O.C. «Coste della Sesia» senza alcuna specificazione e «Coste della Sesia» seguita dalle specificazioni «Nebbiolo» o «Spanna», «Vespolina», «Bonarda» o «Uva rara», «Croatina» comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:
 provincia di Vercelli: Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia;
 provincia di Biella: Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

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

E' vietata ogni pratica di 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	Titolo alcolometrico	Resa tonn. /ha
«Coste della Sesia» rosso	10	11
«Coste della Sesia» rosato	10	11
«Coste della Sesia» bianco	9.5	11
«Coste della Sesia» Nebbiolo o Spanna	10.5	9.5
«Coste della Sesia» Croatina	10	11
«Coste della Sesia» Bonarda o Uva rara	10	10
«Coste della Sesia» Vespolina	10	10

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Coste della Sesia» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

coltivazione nella Regione Piemonte.

Art. 3. Zona di produzione delle uve.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la D.O.C. «Coste della Sesia» senza alcuna specificazione e «Coste della Sesia» seguita dalle Specificazioni Erbaluce, Nebbiolo (Spanna), Vespolina, Croatina comprende l'intero territorio dei seguenti comuni di : Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;
 Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

Art. 4. Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Coste della Sesia" devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: argillosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea 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 2.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche 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 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 Kg./ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Coste della Sesia» rosso	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» rosato	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» bianco	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» Erbaluce	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» Nebbiolo(Spanna)	9.000	11.50%
«Coste della Sesia» Croatina	10.000	11,00%
«Coste della Sesia» Vespolina	10.000	11,00%

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Coste della Sesia " Erbaluce" , "Croatina" , "Vespolina" , con menzione aggiuntiva " Vigna " seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 9.000 .

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Coste della Sesia " Nebbiolo (Spanna) , con menzione aggiuntiva " Vigna " seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 8.100.

Le uve destinate alla produzione del vino "Coste della Sesia" per le tipologie Erbaluce, Croatina, Vespolina, ,

che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% Vol.

Le uve destinate alla produzione del vino "Coste della Sesia" Nebbiolo (Spanna) che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% Vol.

La denominazione di origine controllata "Coste della Sesia, , Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, Erbaluce , possono essere accompagnate dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tali vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 7 anni.

Se l'età dei vigneti è inferiore, la produzione di uva per ettaro ammessa è pari :

Al Terzo anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	5.400	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	4.850	12,00%
Coste della Sesia Croatina	5.400	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	5.400	11,50%

Al quarto anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	6.300	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	5.650	12,00%
Coste della Sesia Croatina	6.300	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	6.300	11,50%

Al quinto anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	7.200	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	6.450	12,00%
Coste della Sesia Croatina	7.200	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	7.200	11,50%

Al sesto anno di impianto :

Vino	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Coste della Sesia Erbaluce	8.100	11,50%
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna)	7.250	12,00%
Coste della Sesia Croatina	8.100	11,50%
Coste della Sesia Vespolina	8.100	11,50%

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" 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 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data

<p>colore: rosso vivo più o meno intenso; odore: vinoso caratteristico intenso; sapore: secco, equilibrato, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>«Coste dalla Sesia» Vespolina colore: rosso di buon intensità; odore: molto caratteristico, intenso; sapore: secco, giustamente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 110 ; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>Art. 7. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. 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 "Coste della Sesia" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno o al colore. La specificazione del vitigno o del colore deve essere altresì riportata con caratteri, per larghezza e per altezza, di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Coste della Sesia", seguito dal nome di vitigno. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Il vino "Coste della Sesia" rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello" secondo la vigente normativa per i vini "novelli", I vini di cui all'art. 2, qualora confezionati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionale delle capacità di litri 0.375, litri 0.75 e litri 1.5. Le bottiglie di cui trattasi debbono essere chiuse con tappo di sughero. Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.</p>	<p>condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica. Per i vini "Coste della Sesia" la scelta vendemmiale è altresì consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la Denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie rosso e bianco.</p> <p>8. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" i vini, interamente compresi nella zona zone 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. I vini "Coste della Sesia" possono essere altresì riclassificati verso la Denominazione di origine controllata "Piemonte" nelle tipologie Rosso e bianco, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo Disciplinare</p> <p>Art. 6. Caratteristiche al consumo. 1. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Coste della Sesia rosso»: colore: rubino intenso tendente all'aranciato se invecchiato; odore: fine, intenso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 <i>g/l</i>.</p> <p>"Coste della Sesia" rosato: colore: rosa più o meno intenso; odore: delicato con fragranza caratteristica; sapore: asciutto armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 16 <i>g/l</i>.</p> <p>"Coste della Sesia bianco": colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine, intenso; sapore: secco, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 16 <i>g/l</i>.</p> <p>"Coste della Sesia" Nebbiolo (Spanna): colore: granata tendente all'aranciato se invecchiato; odore intenso, caratteristico; sapore: secco, di buon corpo, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.; "Coste della Sesia" Nebbiolo (Spanna) con menzione "vigna" 12,00 % Vol.; acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 20 <i>g/l</i>.</p> <p>"Coste della Sesia" Croatina: colore: rosso vivo più o meno intenso; odore: vinoso caratteristico intenso; sapore: secco, equilibrato, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.; "Coste della Sesia" Croatina con menzione "vigna 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 <i>g/l</i> in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 <i>g/l</i>.</p> <p>«Coste dalla Sesia» Vespolina colore: rosso di buon intensità; odore: molto caratteristico, intenso; sapore: secco, giustamente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p>
---	--

	<p>“Coste della Sesia” Vespolina con menzione “Vigna” 11.50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico ; estratto secco netto minimo: 19 g/l.</p> <p>“Coste della Sesia” Erbaluce colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico , fine , intenso; sapore: secco , armonico , caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo:11 ,00% vol.; “Coste della Sesia” Erbaluce con menzione “vigna” 11.50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 16 g/l.</p> <p>2. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole -Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazione di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Coste della Sesia", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Coste della Sesia Nebbiolo (spanna) , Croatina , Vespolina e Erbaluce la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Coste della Sesia", 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 o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine. <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini "Coste della Sesia", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>5. in sede di designazione la denominazione “Coste della Sesia” dovrà precedere in etichetta l’indicazione del Vitigno o la specificazione Bianco o Rosso; inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori , per la larghezza e per l’altezza a quelli utilizzati per indicare la Denominazione “Coste della Sesia”</p>
--	--

	<p>Art. 8 Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i Vini "Coste della Sesia" per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. e non superiori ai 500 cl.</p> <p>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.</p> <p>3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Coste della Sesia" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità non inferiori a 18.7 Cl e non superiori ai 500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200Cl.</p>
--	--

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 “Sizzano”.**

<p style="text-align: center;">SIZZANO d.o.c.</p> <p>Decreto del presidente della Repubblica del 18 luglio 1969 Denominazione di origine controllata del vino "Sizzano" Disciplinare di produzione</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Sizzano" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2.</p> <p>Il vino "Sizzano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) dal 40 al 60%; Vespolina dal 15 ai 40%; Bonarda novarese (Uva rara) fino a un massimo del 25%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Sizzano" devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4.</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Sizzano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'articolo 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, soltanto i vigneti ubicati su terreni collinari di giacitura e orientamento adatti, con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e 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 "Sizzano" non deve essere superiore a q.li 100 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi dei 20% il limite" medesimo. I La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al' 70%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5.</p> <p>Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Sizzano" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Novara. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino r</p>	<p style="text-align: center;">PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SIZZANO"</p> <p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Sizzano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Sizzano" "Sizzano" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>I vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva " devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna):dal 50% al 70 %; Vespolina e/o Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30 al 50%; Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva " devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a 350 metri s.l.m. -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve; delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un</p>
--	--

<p>"Sizzano" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue 1 peculiari caratteristiche.</p> <p>Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Sizzano" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 3 anni dei quali almeno due in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6.</p> <p>Il vino "Sizzano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> -colore: rosso rubino con riflessi di granato; -odore: vinoso, con caratteristico profumo di violetta, fine e i gradevole; sapore: asciutto, sapido, armonico; c -gradazione alcolica minima complessiva: 12 gradi; -estratto secco netto minimo: 20 per mille; -acidità totale minima: 5,5 per mille. <p>E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio E decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7.</p> <p>Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine" "scelto" "selezionato" e simili.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano a nomi, ragioni, sociali, marchi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre, in inganno l'acquirente.</p> <p>E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e r toponomastiche che facciano riferimento a comuni, c frazioni, aree, fattorie, zone e località -comprese nella zona di cui al precedente articolo 3 -e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così 1 qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Sizzano"- può figurare l'indicazione dell'annata di produzione,- purché veritiera e documentabile.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8.</p> <p>Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Sizzano" vino che; non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del c Dpr 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;</p> <p>-forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini:</p> <p>-pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. 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:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">resa uva Kg / Uva</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sizzano</td> <td style="text-align: center;">9.000</td> <td style="text-align: center;">11.50%</td> </tr> <tr> <td>Sizzano "riserva"</td> <td style="text-align: center;">8.100</td> <td style="text-align: center;">12.00%</td> </tr> </tbody> </table> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vitigni a denominazione di origine controllata "Sizzano" e "Sizzano Riserva" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 8.100.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Sizzano" che intendano fregiarsi della denominazione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Sizzano" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Sizzano" e " Sizzano Riserva" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vino naturale</th> <th style="text-align: center;">resa uva kg/ha</th> <th style="text-align: center;">titolo alcolometrico vol. min.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Sizzano"</td> <td style="text-align: center;">4.900</td> <td style="text-align: center;">12.00 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Sizzano" riserva</td> <td style="text-align: center;">4.900</td> <td style="text-align: center;">12.00 % vol.</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	resa uva Kg / Uva	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Sizzano	9.000	11.50%	Sizzano "riserva"	8.100	12.00%	vino naturale	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min.	"Sizzano"	4.900	12.00 % vol.	"Sizzano" riserva	4.900	12.00 % vol.
Vini	resa uva Kg / Uva	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																	
Sizzano	9.000	11.50%																	
Sizzano "riserva"	8.100	12.00%																	
vino naturale	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min.																	
"Sizzano"	4.900	12.00 % vol.																	
"Sizzano" riserva	4.900	12.00 % vol.																	

<p>al quarto anno di impianto :</p>		
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min.
naturale		
“Sizzano”	5.700	12.00 % vol.
“Sizzano” riserva	5.700	12.00 % vol.
<p>al quinto anno di impianto :</p>		
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Sizzano”	6.500	12.00 % vol.
“Sizzano” riserva	6.500	12.00 % vol.
<p>al sesto anno di impianto :</p>		
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Sizzano”	7.300	12.00 % vol.
“Sizzano” riserva	7.300	12.00 % vol.
<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sizzano" e " Sizzano Riserva" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, 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 indicazione del Consorzio di Tutela fissa una resa 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 prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.</p>		
<p>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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di</p>		

	<p>conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 .Norme per la vinificazione.</p> <p>1.Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per i vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva" devono essere effettuati nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno ed Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara. Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. 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;">vini</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>Sizzano</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">6.300</td> </tr> <tr> <td>Sizzano riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.670</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa 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'art. 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 di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. 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, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p>	vini	resa Uva/vino	produzione max di vino	Sizzano	70%	6.300	Sizzano riserva	70%	5.670
vini	resa Uva/vino	produzione max di vino								
Sizzano	70%	6.300								
Sizzano riserva	70%	5.670								

Tipologia	Durata mesi	di cui in legno	Decorrenza						
“Sizzano”	22	16	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve						
“Sizzano riserva”	34	24	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve						
<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato, in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>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"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>“Sizzano”</td> <td>1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> <tr> <td>“Sizzano” riserva</td> <td>1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> </tbody> </table>				Tipologia	Data	“Sizzano”	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia	“Sizzano” riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia
Tipologia	Data								
“Sizzano”	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia								
“Sizzano” riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia								
<p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Sizzano" più giovane a "Sizzano" più vecchio o viceversa.</p>									
<p>7. Per i vini "Sizzano" e “ Sizzano Riserva” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso"</p>									
<p>8. I vini destinati a denominazione di origine controllata "Sizzano" e “Sizzano Riserva” possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" “ rosso” , purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti</p>									
<p>Art. 6. Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. Il vino "Sizzano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino con riflessi di granato; - odore: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di 									

	<p>violetta, fine e gradevole; sapore: asciutto, sapido, armonico -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Sizzano" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p>2. Il vino "Sizzano" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi di granato; -odore: vinoso, caratteristico, con sentori di violetta, fine e gradevole; -sapore: asciutto, sapido, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; "Sizzano" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 gli in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>3. E' 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>7 -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1.Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Sizzano" e " Sizzano Riserva" 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.</p> <p>2 Nella designazione e presentazione del vino a la denominazione di origine controllata "Sizzano" e "Sizzano Riserva ", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Sizzano", e " Sizzano Riserva" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché: -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" ,</p>
--	---

	<p>intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</p> <p>-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;</p> <p>-la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 .Confezionamento.</p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl , con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. e della dama da 500 Cl.</p> <p>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.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo per la commercializzazione siano di forma tradizionale di capacità non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 500 Cl con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E della dama da 500 cl.</p>
--	--

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 “Canavese”.**

CANAVESE

pag. 1

D.M. 12 settembre 1996.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Canavese".

Art. 1. - La denominazione di origine controllata "Canavese" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. - La denominazione "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti al 100% dal vitigno Erbaluce. La denominazione di origine controllata "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata ai vini rosso e rosato ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Barbera, **Bonarda**, Freisa, Neretto, da soli o congiuntamente minimo 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni non aromatici autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli fino ad un massimo del 40%.

La denominazione di origine controllata "Canavese" seguita da una delle specificazioni di cui appresso è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione:

Nebbiolo: almeno l'85% Nebbiolo; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo raccomandati o autorizzati per le province di Torino, Biella e Vercelli;

Barbera: almeno l'85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo raccomandati o autorizzati per le province di Torino, Biella e Vercelli.

Fanno parte dell'albo dei vigneti a D.O.C. "Canavese" senza altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. "Canavese" Nebbiolo, "Canavese" Barbera e "Caluso".

Fanno parte dell'albo dei vigneti a D.O.C. "Canavese" Nebbiolo i vigneti iscritti all'albo del vino a D.O.C. "Carema".

Art. 3. - La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Canavese" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Torino: Agliè, Albiano d'Ivrea; Alice Superiore, Andrate, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Banchette, Barbania, Barone, Bollengo, Borgiafio, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Burolo, Busano, Cafasse, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Carema, Cascinette d'Ivrea, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiaverano, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Cofieretto Castelnuovo, Colletterto Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Lorzè, Lugnacco, Lusigliè, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Montaldo Dora, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella,

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Canavese".

Art. 1. Denominazione e vini.

1. La denominazione di origine controllata "Canavese" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

vini rossi:

"Canavese"
"Canavese" Barbera
"Canavese" Nebbiolo

vino rosato:

"Canavese"

vino bianco:

"Canavese" Erbaluce

Vino spumante:

"Canavese" Erbaluce
"Canavese" rosato

Art. 2. Base ampelografica.

1 La denominazione di origine controllata "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata ai vini rosso e rosato, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Barbera, **Uva Rara (detta Bonarda di Cavaglià)**, Freisa, Neretto, da soli o congiuntamente minimo 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Piemonte** fino ad un massimo del 40%.

2 La denominazione di origine controllata "Canavese" seguita da una delle specificazioni di cui appresso è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione:

Erbaluce: 100% Erbaluce

Nebbiolo: almeno l'85% Nebbiolo; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Piemonte**

Barbera: almeno l'85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Piemonte**

Art. 3. Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Canavese" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Torino: Agliè, Albiano d'Ivrea; Alice Superiore, Andrate, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Banchette, Barbania, Barone, Bollengo, Borgiafio, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Burolo, Busano, Cafasse, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Carema, Cascinette d'Ivrea, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiaverano, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Cofieretto Castelnuovo, Colletterto Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Lorzè, Lugnacco, Lusigliè, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Montaldo Dora, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavone Canavese, Pecco, Perosa Canavese, Pertusio, Piverone, Pont Canavese, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Rivara, Rivarolo Canavese, Romano Canavese, Salassa, Salerano, Sarnone, San Carlo

Pavone Canavese, Pecco, Perosa Canavese, Pertusio, Piverone, Pont Canavese, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Rivara, Rivarolo Canavese, Romano Canavese, Salassa, Salerano, Sarnone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Giorgio Canavese, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Ponso, Scarmagno, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Tavagnasco, Torre Canavese, Valperga, Vauda Canavese, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villareggia, Vische, Vistrorio l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Biella: Alice Castello, Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone e l'intero territorio del seguente comune in provincia di Vercelli: Moncrivello.

Art. 4. - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

1 sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso fino all'invasatura per un massimo di due volte.

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:

Canavese, San Colombano Belmonte, San Giorgio Canavese, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Ponso, Scarmagno, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Tavagnasco, Torre Canavese, Valperga, Vauda Canavese, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villareggia, Vische, Vistrorio l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Biella: Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone e l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Vercelli: Alice Castello e Moncrivello.

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 "Canavese" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica con **altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m.; densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.**

- **forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche delle uve e dei vini;**

- **pratiche di forzatura:** è vietata ogni pratica di forzatura.

3. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

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

Vini	Resa uva Kg./Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Canavese" rosso	11.000	10,00
"Canavese" rosato	11.000	10,00
"Canavese" Erbaluce	12.000	9,50
"Canavese" Nebbiolo.....	10.000	10,50
"Canavese" Barbera.....	11.000	10,00
"Canavese" rosato spumante	11.000	9,50
"Canavese" Erbaluce spumante	12.000	9,00

	Resa uva tonn./Ha	Titolo alcolometrico Vini VOL. min. naturale
--	-------------------	--

"Canavese" rosso	11	10,00
"Canavese" rosato	11	10,00
"Canavese" bianco	12	9,5
"Canavese" Nebbiolo.....	10	10,50
"Canavese" Barbera.....	11	10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Canavese" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Canavese" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

5. 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.

6. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.

7. 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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

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

Art. 5. Norme per la vinificazione.

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

2. Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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

Art. 5. - Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. 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 eccedenze entro il limite del 5% non hanno diritto alla denominazione di origine "Canavese"; qualora le rese superino tale ultimo limite tutto il prodotto non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Canavese".

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino lt.
"Canavese" rosso	70%	7.700
"Canavese" rosato	70%	7.700
"Canavese" Erbaluce	70%	8.400
"Canavese" Barbera	70%	7.000
"Canavese" Nebbiolo	70%	7.700
"Canavese" rosato spumante	70%	7.700
"Canavese" Erbaluce spumante	70%	8.400

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.

4. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Canavese" più giovane a "Canavese" più vecchio o viceversa.

5. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Canavese" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.

6. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Canavese" 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.

Art. 6. Caratteristiche al consumo.

1. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Canavese" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol.;

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

estratto non riduttore: 19,0 g/l.

Art. 6. - I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Canavese" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

"Canavese" rosato:

colore: dal rosato al rubino chiaro;

odore: delicato, gradevole, vinoso;

sapore: asciutto-armonico;

titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 19 per mille.

“Canavese” rosato:
colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto-armonico;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 17 per mille.

“Canavese” bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 17 per mille.

“Canavese” Nebbiolo:
colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati;
odore: caratteristico, delicato, leggermente fioreale;
sapore: secco asciutto di buon corpo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 20 per mille.

“Canavese” Barbera:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso caratteristico, leggermente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 20 per mille.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol.;
acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

“Canavese” Erbaluce:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%vol.;
acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

“Canavese” Nebbiolo:
colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati;
odore: caratteristico, delicato, leggermente fioreale;
sapore: secco asciutto di buon corpo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol.;
acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 20,0 g/l.

“Canavese” Barbera:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso caratteristico, leggermente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol.;
acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 20,0 g/l.

“Canavese” Erbaluce spumante
spuma: leggera, evanescente;
perlage: fine e persistente;
colore: paglierino scarico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;
acidità totale minima: 5,0 **g/l in acido tartarico;**
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

“Canavese” Rosato spumante
spuma: leggera, evanescente;
perlage: fine e persistente;
colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, asciutto-armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;
acidità totale minima: 5,0 **g/l in acido tartarico;**
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

2. E' 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.

Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Canavese" 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. E' inoltre vietato l'utilizzo della menzione aggiuntiva "vigna".

Art. 7. - Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva' vecchio e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Canavese", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a

o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'art. 2 le specificazioni dei vitigni Nebbiolo e Barbera dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata "Canavese" e con lo stesso colore.

3. Per i vini di cui all'art. 2 le specificazioni dei vitigni, Nebbiolo e Barbera dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelle utilizzate per indicare la denominazione di origine controllata "Canavese" e con lo stesso colore; la specificazione del vitigno Erbaluce dovrà essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni **inferiori o uguali al 50%** di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata "Canavese" e con lo stesso colore.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Canavese" immediatamente seguita dalla dizione "Denominazione di origine controllata" precede immediatamente la specificazione di vitigno.

4. Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Canavese" immediatamente seguita dalla dizione "Denominazione di origine controllata" precede immediatamente la specificazione di vitigno.

Il vino a denominazione di origine controllata "Canavese" tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.

5. Il vino a denominazione di origine controllata "Canavese" tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.

6. Nella presentazione e designazione dei vini "Canavese" è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 - Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Canavese" per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionali, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.

Sono consentite le tappature previste dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C. "Canavese", deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

1 vini di cui all'art. 2, qualora confezionati in recipienti di capacità uguale o inferiore a 5 litri devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionale dalle capacità previste dalle norme vigenti. Le bottiglie di capacità 0,750 litri debbono essere chiuse con tappo di sughero; per le altre capacità di cui sopra sono consentiti altri tipi di tappatura ad esclusione del tappo a corona.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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;">DPR 27 maggio 1970. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Barbera d'Alba".</p> <p>Art. 1. 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>Art. 2. Il vino "Barbera d'Alba" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Barbera.</p> <p>Art. 3. 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>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Barbera d'Alba".</p> <p><u>Art. 1 – Denominazione e vini.</u> 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, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: - "Barbera d'Alba" - "Barbera d'Alba" Superiore</p> <p><u>Art. 2 – Base ampelografica.</u> 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: vitigno Barbera.</p> <p><u>Art. 3 – Zona di produzione delle uve.</u> 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><u>Art. 4 – Norme per la viticoltura.</u> 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: - terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni; - giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati. - altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m. - esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del</p>
--	--

Corso Enotria 2/C – Ampelion 12051 Alba (Cn) Tel 0173/441074 - Fax 0173/361380 email:
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 produzione 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	titolo
	uva	alcolom.
	kg/Ha	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	titolo
	uva	alcolom.
	kg/Ha	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	titolo
	uva	alcolom.
	kg/Ha	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>Art. 6. 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;">successivo a quello di raccolta uve.</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>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. 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>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.</p> <p>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.</p> <p><u>Art. 6 – Caratteristiche al consumo.</u></p> <p>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.; "Barbera d'Alba" con menzione "vigna": 12,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 22 g/l .</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.; "Barbera d'Alba" Superiore con menzione "vigna": 12,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 22 g/l .</p> <p>3. E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole –</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.

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 “Dolcetto d’Alba”.**



DOLCETTO d'ALBA doc

<p align="center">DPR 16 luglio 1974. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Dolcetto d'Alba".</p> <p>Art. 1. La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. Il vino "Dolcetto d'Alba" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno "Dolcetto".</p> <p>Art. 3. La zona di produzione del vino "Dolcetto d'Alba" comprende:</p> <p>1) l'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;</p> <p>2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.</p> <p>Art. 4. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Dolcetto d'Alba" debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura argilloso-calcareo o calcareo-silicea. Sono esclusi i terreni di fondovalle. 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 per ettaro di coltura non dovrà superare i q.li 90. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Dolcetto d'Alba".</p> <p><u>Art. 1 – Denominazione e vini.</u> 1. La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>- "Dolcetto d'Alba" - "Dolcetto d'Alba" Superiore</p> <p><u>Art. 2 – Base ampelografica.</u> 1. La denominazione "Dolcetto d'Alba" è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto.</p> <p><u>Art. 3 – Zona di produzione delle uve.</u> 1. Le uve destinate alla produzione dei vini Dolcetto d'Alba devono essere prodotte: 1) nell'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;</p> <p>2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.</p> <p><u>Art. 4 – Norme per la viticoltura.</u> 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire all'uva ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. 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 fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.</p>
--	---



DOLCETTO d'ALBA doc

produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- 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 dei vini di cui al presente disciplinare di produzione ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	9.000	11,00 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	9.000	12,00 % vol.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 8.000.

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

La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto 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	titolo alcolom.
------	-------------	--------------------



DOLCETTO d'ALBA doc

	kg/Ha	vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	4.800	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	4.800	12,50 % vol.
al quarto anno		
vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	5.600	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	5.600	12,50 % vol.
al quinto anno		
vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	6.400	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	6.400	12,50 % vol.
al sesto anno		
vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	7.200	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	7.200	12,50 % vol.
<p>Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare di produzione anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al precedente punto 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.</p>		

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



DOLCETTO d'ALBA doc

Art. 5. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate entro i limiti territoriali della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.

E' in facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Cuneo sentito di volta in volta il parere della Camera di commercio di Cuneo anche in ordine alla tradizionalità di tali operazioni al di fuori della zona delimitata nell'art. 3.

Tali stabilimenti dovranno utilizzare uve o mosti provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. del presente disciplinare, vinificandoli secondo le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti in uso nel territorio previsto nel primo comma.

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

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

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 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.

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 dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e l'invecchiamento obbligatorio per la tipologia Superiore devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Cuneo e nel comune di Coazzolo in provincia di Asti.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dolcetto d'Alba"	70%	6.300 l/ha
"Dolcetto d'Alba" Superiore	70%	6.300 l/ha

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

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

3. 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, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dolcetto d'Alba" Superiore	12	1°no vembre dell'anno di raccolta uve.



DOLCETTO d'ALBA doc

<p>Art. 6. Il vino "Dolcetto d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente a volte al violaceo nella schiuma; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11,50;</p>	<p>Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Dolcetto d'Alba" Superiore</td> <td>1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.</td> </tr> </tbody> </table> <p>5. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino Doc "Dolcetto d'Alba" Superiore più giovane a vino Doc "Dolcetto d'Alba" Superiore più vecchio e viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>6. Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione 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" Dolcetto ad esclusione delle uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti.</p> <p>Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Monferrato" senza specificazione di vitigno e "Monferrato" Dolcetto.</p> <p>7. I vini di cui al presente disciplinare di produzione, ad esclusione di quelli ottenuti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti, possono essere classificati con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>8. Il vino destinato a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" Superiore potrà essere riclassificato come "Dolcetto d'Alba", previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p><u>Art. 6 – Caratteristiche al consumo.</u> 1. Il vino "Dolcetto d'Alba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino;</p>	Vino	data	"Dolcetto d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
Vino	data				
"Dolcetto d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.				

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



DOLCETTO d'ALBA doc

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' in facoltà del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7. Il vino "Dolcetto d'Alba" che provenga da uve con una gradazione alcolica complessiva minima naturale, non inferiore a gradi 12 e venga immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di gradi 12,50 qualora venga invecchiato per almeno un anno, a partire dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

Art. 8. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Dolcetto d'Alba" in vista della vendita devono essere di forma bordolese, borgognona o similari, oppure

odore: **fruttato** e caratteristico;

sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Dolcetto d'Alba" con menzione "vigna": 12,00 % vol;

acidità totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico;**

estratto non riduttore: 21 g/l .

2. Il vino "Dolcetto d'Alba" Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; "Dolcetto d'Alba" Superiore con menzione "vigna": 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore: 21 g/l .

3. E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni di origine dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.

Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Dolcetto d'Alba" e "**Dolcetto d'Alba**" **Superiore** 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 di cui al presente disciplinare di produzione 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 e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;

- tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;

- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;

- la vinificazione delle uve e l'eventuale invecchiamento del vino sia stata svolta 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 dimensioni uguali al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o



DOLCETTO d'ALBA doc

corrispondenti ad antico uso e tradizione. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino "Dolcetto d'Alba" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Art. 9. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' consentito tuttavia l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località, comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 10. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba", vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

inferiori.

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

Art. 8 – Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui al presente disciplinare di produzione devono preferibilmente essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di leggi, 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.

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 (lunghi, 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>		
=====		
Vino		Titolo alcol. volum. min. naturale % vol.
=====		
"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>		
al terzo anno		

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.

"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
al quarto anno		

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.

"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. 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.; "Langhe" Favorita 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" 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; "Langhe" Freisa con menzione "vigna": 11,00 % vol; 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; 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; "Langhe" Merlot 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" 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; "Langhe" Nascetta 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" 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; 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.

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 “Nebbiolo d’Alba”.**



NEBBIOLO d'ALBA doc

<p style="text-align: center;">D.P.R. 27 maggio 1970. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Nebbiolo d'Alba".</p> <p>Art. 1. La denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. Il vino «Nebbiolo d'Alba» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Nebbiolo.</p> <p>Art. 3. La zona di produzione delle uve del vino "Nebbiolo d'Alba" comprende nella provincia di Cuneo l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e in parte quello dei comuni di: Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno. Tale zona è così delimitata: partendo dal km 19 della s.s. n. 231 si segue interamente verso sud-est il confine comunale di Govone che si identifica dopo un breve tratto col confine provinciale Cuneo-Asti che percorre prima in direzione nord e poi ovest sino al bivio della frazione Gianoli in comune di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti in direzione sud e attraversata la frazione S. Vito raggiunge la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29). La delimitazione coincide per breve tratto verso sud-est, con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi, seguendo la corrente, giunge alla confluenza dei rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; da dove verso sud-est segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle; indi percorre a nord e poi ovest la carreggiabile del rio Campetto che segue sino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo - S. Stefano Roero a quota 313. Risale lungo tale strada verso sud-est per S. Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per C. Baggioni e all'incrocio segue in direzione opposta e cioè a sud-ovest la strada che attraversata C.na Molli (quota 376) raggiunge rio Prella, risale tale corso d'acqua fino all'altezza della carrareccia per Furinetti e lungo questa verso sud raggiunge Furinetti da dove verso ovest segue la carrareccia fino a Novarino per seguire poi verso sud la strada che superato Ami raggiunge in prossimità del km 9, 100 la provinciale dei Roeri (quota 336). Da quota 336 prosegue verso sud-est sulla strada per la valle Serraniana fino alla quota 360 dove prosegue verso ovest sulla strada per Valle Canemorto discendendola poi</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Nebbiolo d'Alba".</p> <p>Art. 1 – Denominazione e vini. 1. La denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Nebbiolo d'Alba" - "Nebbiolo d'Alba Superiore" - "Nebbiolo d'Alba Spumante" - "Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè". <p>Art. 2 – Base ampelografica. 1. La denominazione "Nebbiolo d'Alba" è riservata al vino rosso e al vino rosato, riferito esclusivamente alla tipologia Spumante Rosè, ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo.</p> <p>Art. 3 – Zona di produzione delle uve. 1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine "Nebbiolo d'Alba" devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei comuni di Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno, in provincia di Cuneo, così com'è definita dall'Art. 3 del DPR 27 maggio 1970 e successive modifiche del 3 giugno 1985 e del 13 novembre 1985.</p> <p>Art. 4 – Norme per la viticoltura. 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire all'uva ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. 2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni; - giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati. - altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m. - esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali. - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del
---	--

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

Pagina 1 di 7



NEBBIOLO d'ALBA doc

verso sud sino a incrociare alla quota 362 la strada per Baldissero d'Alba che segue fino all'altezza della quota 410 all'inizio del centro abitato.

Dalla strada la delimitazione prosegue verso sud-ovest lungo il crinale toccando le quote 402 e 394 per raggiungere il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 e lungo questi verso sud raggiunge la quota 402.

Da quota 402 segue il crinale verso ovest e raggiunge Villa di Sommariva da dove percorre, in direzione nord-ovest, la strada in uscita fino al km 1, segue quindi una retta immaginaria verso sud ovest che attraversa le Bocche dei Garbini e raggiunge quota 429 sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.

Da quota 429 segue una retta verso sud e raggiunge quota 408 per proseguire poi in direzione ovest e quindi sud lungo il crinale della Bocca di Ghia fino a raggiungere l'oratorio di S. Sebastiano (quota 391) sulla strada per Pocapaglia da dove segue in direzione ovest una linea spezzata che passa per le quote 411, 351 e raggiunge quota 328 sulla strada per Bra, prosegue lungo quest'ultima verso il centro abitato fino in prossimità dell'Ospedale, dove segue il concentrico a est di Bra passando per le quote 290 e 280 e raggiunge la ferrovia; prosegue lungo questa verso ovest fino a incrociare la strada Bra-Cherasco.

Segue tale strada per breve tratto a sud per prendere poi a est la strada degli orti e raggiungere il canale Pertusata in prossimità della quota 220.

Risale verso nord-est il canale Pertusata fino a raggiungere la s.s. di S. Vittoria (n. 231) in prossimità dei km 40,700.

Segue la s.s. verso est e a località Fornace (quota 202) prosegue verso sud per il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul Tanaro.

Risale il corso del fiume Tanaro fino a Case Bre nei pressi di Presa dalla quale risalendo verso est la comunale dei Garassini tocca cascina Dabene e poi verso nord C. Ruggeri; proseguendo incontra il confine comunale di La Morra e Verduno che segue poi verso sud sino a incrociare, in prossimità di Cogni, la strada provinciale per seguirla verso nord-est fino all'abitato di Verduno.

Dall'abitato di Verduno la delimitazione scende in direzione nord-est lungo la vecchia strada del Tanaro e fiancheggiando cascina Pradonio, raggiunge a quota 300 la vicinale di Movigliero.

Indi, sempre verso nord-est, percorre la vicinale dei Ronchi che da questo punto ha origine, fino a incontrare (passando per quota 276), il confine tra Roddi e Verduno.

Segue tale confine verso est e raggiunge quello tra La Morra e Roddi sul quale prosegue, in direzione sud-est, fino alla località Ciocchino, da Ciocchino la linea di delimitazione segue verso est la strada vicinale di il Bric (Ambrogio) toccando le quote 248 e 252 fino a incontrare il rio Talloria di Castiglione.

Risale il rio Talloria di Castiglione in direzione sud-ovest fino a incontrare la strada provinciale Alba-Barolo in prossimità del bivio per Barolo e per Serralunga.

Da questo punto, segue la provinciale Alba-Barolo in direzione nord verso Alba fino al km 5, ove, in prossimità di cascina Giuli, imbocca, in direzione sud-est, la strada per cascina Borzone e Giacco e la segue fino a raggiungere, ai Farinetti, il confine tra i comuni di Grinzane Cavour e Diano

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) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e del vino;

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

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

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	9.000	11,50 % vol
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	9.000	12,00 % vol
"Nebbiolo d'Alba Spumante"	11.000	11,00 % vol
"Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè"	11.000	11,00 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 8.100.

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

Per la versione "Superiore" con menzione aggiuntiva "Vigna" seguita dal relativo toponimo devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol.

La denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" 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
"Nebbiolo d'Alba"	4.800	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	4.800	12,50 % vol.



NEBBIOLO d'ALBA doc

d'Alba.
Segue detto confine verso sud-est fino al torrente Carzello e poi il torrente medesimo sino alla confluenza con il torrente Talloria di Sinio. Risale quindi il Talloria per tutto il tratto che questo percorre in territorio di Diano d'Alba e poi nel successivo che fa da confine tra il comune di Serralunga e i comuni di Montelupo e di Sinio.
Prosegue quindi verso sud lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino a incontrare, a quota 297 in prossimità di cascina Pian Romaldo, il confine fra Serralunga e Monforte.
Discende dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte in prossimità del km 1,900 per seguirla poi verso nord-ovest fino al centro abitato di quest'ultimo comune.
Da Monforte d'Alba scende per una retta alla sorgente del rio Cornaretta, discende tale corso d'acqua e alla confluenza segue il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per Case Manzoni, C. Roca Nera e C. Vigliani) il confine comunale tra Monforte e Monchiero, segue verso nord tale confine fino a incontrare il rio Rataldo e il punto d'incontro dei confini tra i comuni di Novello, Monchiero e Monforte.
Discende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio dei Mosca, a sud-ovest di C. Mosca, risale quest'ultimo e alla sorgente segue il sentiero che verso nord raggiunge la strada per Novello in prossimità dei km 3,800 e quindi lungo questa verso est raggiunge il centro abitato.
Da Novello, la linea di delimitazione prosegue, in direzione nord ovest, per la vicinale dei Corini, e all'altezza di tale località, per quella dei Tarditi che attraversa raggiungendo C. Saccati (quota 339) sul confine comunale tra Novello e Narzole.
Indi segue in direzione sud-ovest il confine comunale medesimo per raggiungere la ferrovia Bra-Ceva e seguirla in direzione di Ceva fino al rio Rataldo.
Appena superatolo segue verso est la strada per Via Garambo e sul proseguimento raggiunge la provinciale Monchiero Monforte in prossimità della strada vicinale dei Bagnaschi; percorre quest'ultima in direzione sud-est, attraversa il rio Monchiero e percorre nella stessa direzione la vicinale dei Pilo raggiungendo il confine comunale tra Monchiero e Monforte che segue verso sud sino a incrociare quello di Dogliani.
Percorre in direzione ovest il confine comunale Monforte Dogliani e Monforte Roddino fino alla strada provinciale Monforte Roddino presso il km 4,300 circa a quota 515.
Segue tale strada verso Roddino fino al bivio, in prossimità dei km 5, con la provinciale per Serralunga a quota 549, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Serralunga sino a incontrare prima di C. Coccio la strada comunale per Sinio che segue verso est fino a raggiungere il confine comunale di Sinio in prossimità di casc. Castella.
Percorre il confine in direzione est tra Sinio e Roddino e poi Sinio-Albaretto-Torre, Sinio Montelupo Albese sino alla confluenza del rio Brantegna con il rio Riolo; risale il rio Riolo fino alla strada comunale di Brantegna che segue passando per quota 480 e raggiunge la provinciale Alba Murazzano a quota 506 in prossimità dei km 11.
Da quota 506 la delimitazione prosegue in direzione nord-ovest per la strada vicinale dei Gorgassi raggiungendo

al quarto anno		
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	5.600	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	5.600	12,50 % vol.
al quinto anno		
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	6.400	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	6.400	12,50 % vol.
al sesto anno		
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	7.200	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	7.200	12,50 % vol.

Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" deve essere riportato nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per il quantitativo 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 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 rivendicata 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 riduzioni di resa massima inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo



NEBBIOLO d'ALBA doc

nuovamente al km 9,5 circa la provinciale Alba-Murazzano che segue fino al confine comunale di Diano d'Alba. Prosegue successivamente verso nord-est, est e poi nord sui confini comunali tra Diano d'Alba e Montelupo, Diano d'Alba e Rodello, Diano d'Alba e Benevello, Alba e Benevello, Alba e Borgomale, Alba e Trezzo Tinella, Alba e Treiso, fino al punto in cui il confine abbandona il Senio d'Elvio, poco a sud di Meruzzano di C. Castellengo, dove proseguendo verso nord lungo il corso d'acqua raggiunge all'altezza di Meruzzano la strada per Alba percorrendola nella stessa direzione fino al ponte sul Senio d'Elvio all'altezza di C.dei Frati, discende quindi tale corso d'acqua fino alla confluenza con il fiume Tanaro. Risale lungo il Tanaro fino ai ponti stradale e ferroviario di Alba, prosegue in direzione nord lungo la strada e in località il Rondò, imbocca la strada statale n. 231 che segue fino al km 19, da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Nebbiolo d'Alba» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i terreni collinari di giacitura e di esposizione adatti e di natura preminentemente siliceo - argillosa.

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 «Nebbiolo d'Alba» non deve essere superiore a q.li 90 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua, rispetto a quella specializzata, deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché 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 di un anno per il tipo secco, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Cuneo, Asti e Torino.

Il periodo di invecchiamento decorre dalla fine del periodo vendemmiale stabilito a termini dell'articolo 36 del Dpr 12 febbraio 1965, n. 162.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica minima naturale di 11,50 gradi.

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

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 e l'invecchiamento obbligatorio del vino "Nebbiolo d'Alba" devono essere effettuate nella provincia di Cuneo, Asti e Torino.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Nebbiolo d'Alba"	70%	6.300 l/ha
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	70%	6.300 l/ha
"Nebbiolo d'Alba Spumante"	70%	7.700 l/ha
"Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè"	70%	7.700 l/ha

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

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

3. Nella vinificazione 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.

4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:

Vino	durata mesi	di cui in legno	decorrenza
"Nebbiolo d'Alba"	12		1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	18	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
"Nebbiolo d'Alba Spumante"	6		1° novembre dell'anno di raccolta



NEBBIOLO d'ALBA doc

Art. 6. Il vino Nebbiolo d'Alba all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi granato per il vino invecchiato;
- odore: profumo caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento;
- sapore: dal secco più gradevolmente dolce di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato, armonico;
- gradazione alcolica minima complessiva: 12,0% Vol.;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

E' facoltà del ministero dell'Agricoltura e Foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco.

Art. 7. La denominazione di origine controllata Nebbiolo d'Alba può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti. La preparazione del vino Nebbiolo d'Alba spumante deve avvenire entro il territorio delle province di Cuneo, Asti e Torino.

Art. 8. Nella designazione di cui all'articolo 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località – comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 – e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui così qualificato è stato ottenuto.

Art. 9. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Nebbiolo d'Alba vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.

	delle uve.
	1° novembre
“Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè” 6	dell'anno
	di raccolta
	delle uve.

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

Vino	data
“Nebbiolo d'Alba”	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
“Nebbiolo d'Alba Superiore”	1° maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve.
“Nebbiolo d'Alba Spumante”	1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
“Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè”	1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.

5. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di “Nebbiolo d'Alba” più giovane a “Nebbiolo d'Alba” più vecchio e viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

6. Per la denominazione “Nebbiolo d'Alba” 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” Nebbiolo.

7 Il vino destinato a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d'Alba” può essere classificato, con le denominazioni di origine controllata “Langhe” senza specificazione di vitigno e “Langhe” Nebbiolo, purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

8. Nella produzione del vino “Nebbiolo d'Alba Spumante e Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè” sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico. Per entrambi i metodi occorre seguire le disposizioni di affinamento previste dalla legge vigente per gli spumanti.

Art. 6 – Caratteristiche al consumo.

1. Il vino “Nebbiolo d'Alba” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 colore: rosso rubino tendente al granato;
 odore: **fruttato** e caratteristico;
 sapore: secco, vellutato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %



NEBBIOLO d'ALBA doc

	<p>vol; con menzione “vigna” 12,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 19 g/l .</p> <p>Il vino “Nebbiolo d’Alba Superiore” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno; sapore: secco, vellutato ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione “vigna” 13,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 19 g/l .</p> <p>Il vino “Nebbiolo d’Alba Spumante” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; limpidezza: brillante; colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso; odore: netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane; sapore: secco, abboccato o amabile, sapido e ben strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione “vigna” 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 15 g/l .</p> <p>Il vino “Nebbiolo d’Alba Spumante Rosè” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; limpidezza: brillante; colore: rosato più o meno intenso; odore: netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane; sapore: secco, abboccato o amabile, sapido e ben strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione “vigna” 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 15 g/l .</p> <p>2. E’ facoltà del Ministero delle Politiche Agricole – 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 netto minimo con proprio decreto.</p> <p><u>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.</u> 1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” 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 del vino Doc “Nebbiolo d’Alba”, è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi</p>
--	---



NEBBIOLO d'ALBA doc

	<p>privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione e presentazione del vino "Nebbiolo d'Alba", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 del vino "Nebbiolo 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 relativo 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. <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini "Nebbiolo d'Alba" e "Nebbiolo d'Alba" Superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini, "Nebbiolo d'Alba Spumante" e "Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè", è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.</p> <p><u>Art. 8 – Confezionamento.</u></p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" e "Nebbiolo d'Alba Superiore" per la commercializzazione devono preferibilmente essere 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 e con l'esclusione del contenitore da 200 cl .</p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba Spumante" e "Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè" per la commercializzazione devono preferibilmente essere di forma tradizionale per i vini spumanti, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl .</p> <p>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.</p>
--	---

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 e Garantita “Brachetto d’Acqui”.**

D.M. del 24 aprile 1996	
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "BRACHETTO D'ACQUI" O "ACQUI"	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG "BRACHETTO D'ACQUI" O "ACQUI"
Disciplinare di produzione	Disciplinare di produzione
Art. 1 – Denominazione e vini	Art. 1 – Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.	La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito.
Art. 2 – Vitigni Ammessi	Art. 2 – Base Ampelografica
I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle tipologie rosso e spumante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Brachetto.	I vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nelle loro diverse tipologie , devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti di vitigni raccomandati o autorizzati dalla Regione Piemonte
Art. 3 – Zona di produzione uve	Art. 3 – Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata: Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni:	Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'Art. 1 devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata: Provincia di Asti:

<p>Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;</p> <p>Provincia di Alessandria:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.</p>	<p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;</p> <p>Provincia di Alessandria:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.</p>
<p>Art. 4 Viticoltura</p>	<p>Art. 4 – Norme per la viticoltura</p>
<p>[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.</p> <p>[2] I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.</p>	<p>[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all'Art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.</p> <p>[2] I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.</p>

<p>[3] Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti a ettaro.</p> <p>[4] E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>[5] La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non deve essere superiore a q.li 80 per ettaro di coltura specializzata.</p>	<p>[3] Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.</p> <p>[4] E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso</p> <p>[5] Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione del vino "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">Resa uve Kg./ha.</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico Vol.min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">10% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">10% vol.</td> </tr> <tr> <td>Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">12% VOL Prima dell'appassimento 15,5 % vol Dopo l'appassimento</td> </tr> </tbody> </table> <p>[6] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione</p>	Vini	Resa uve Kg./ha.	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale	"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10% vol.	"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10% vol.	Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12% VOL Prima dell'appassimento 15,5 % vol Dopo l'appassimento
Vini	Resa uve Kg./ha.	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale											
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10% vol.											
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10% vol.											
Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12% VOL Prima dell'appassimento 15,5 % vol Dopo l'appassimento											

<p>[6] Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p>	<p>Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.</p> <p>[7] I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, 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.</p> <p>[8] Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>[9] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio</p>
--	---

[7] La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione o di utilizzazione diverso da quello fissato dal presente disciplinare.

di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restante il limite massimo di 9,6 T/Ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 T/Ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

[10] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può destinare una percentuale non superiore al 10% della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5

[11] Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 8.

[12] La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato,

<p>[8] La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p>	<p>può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni all'albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.</p>									
<p>Art. 5 – Vinificazione ed elaborazione</p>	<p>Art. 5 – Norme per la vinificazione</p>									
<p>[1] Le operazioni di ammostamento delle uve per la produzione dei vini di cui all'art.1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente art.3.</p> <p>[2] Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[3] Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.</p>	<p>[1] Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia passito, di ammostamento delle uve, per la produzione dei vini di cui all'art.1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente art.3.</p> <p>[2] Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[3] La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="783 1637 1350 1964"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva/vino</th> <th>Produzione Max di vino It.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brachetto d'Acqui o Acqui</td> <td>70%</td> <td>5.600</td> </tr> <tr> <td>Brachetto d'Acqui o Acqui</td> <td>70%</td> <td>5.600</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva/vino	Produzione Max di vino It.	Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600	Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Vini	Resa uva/vino	Produzione Max di vino It.								
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600								
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600								

	<p>SPUMANTE</p>		
	<p>Brachetto d'Acqui o Acqui PASSITO</p>	<p>45%</p>	<p>3.600</p>

[4] Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. **Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.** (Vedi comma 8 art. 4 disciplinare attuale)

[5] I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 T/Ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/ai provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

[6] La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e

<p>concentrato rettificato.</p> <p>[6] Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.</p> <p>[7] Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini, per la produzione dello spumante, devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[8] E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.</p>	<p>alcolometrico volumico minimo naturale delle partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", in tutte le tipologie, deve essere ottenuto alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.</p> <p>[9] Le partite destinate alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.</p> <p>[10] L'appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a docg "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e appassimento.</p> <p>[11] Le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante e del passito, e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.</p> <p>[12] E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la</p>
--	--

	<p>gassificazione artificiale parziale o totale.</p> <p>[13] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p> <p>[14] E' consentito nell'ambito di una stessa tipologia a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15% di "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" più giovane a "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" più vecchio o viceversa anche se non ha ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.</p>
<p>Art. 6 – Caratteristiche dei vini al consumo</p>	<p>Art. 6 – Caratteristiche al consumo</p>
<p>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in alcol svolto;</p> <p>Estratto secco netto minimo: 18 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p>	<p>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno il 5% in alcol svolto;</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 18 per mille;</p>

<p>[2] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta, all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 1,7 bar.</p> <p>[3] La denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è anche usata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni del presente disciplinare di produzione in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.</p> <p>[4] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>Spuma: fine, persistente;</p> <p>Limpidezza: brillante;</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato molto delicato;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6% in alcol</p>	<p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta, all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2.0 bar</p> <p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante</p> <p>Spuma: fine, persistente;</p> <p>Limpidezza: brillante;</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p> <p>Odore: aroma muschiato molto delicato;</p> <p>Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6,0 % in alcol svolto;</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 18 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p>
--	--

<p>svolto;</p> <p>Estratto secco netto minimo: 18 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 5 per mille.</p> <p>[5] E' facoltà del ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p>	<p>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito</p> <p>Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;</p> <p>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Sapore: dolce, aroma muschiato caratteristico del vitigno, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno il 11% in alcol svolto;</p> <p>Zuccheri riduttori: minimo 50 g/l</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 20 per mille;</p> <p>Acidità totale minima: 4,5 per mille.</p> <p>[2] E' facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>
<p>Art. 7 – Etichettatura</p>	<p>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione</p>
<p>1] Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi</p>	<p>[1] Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi</p>

<p>qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.</p> <p>[2] E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è consentito l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, località comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3, purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche.</p> <p>[4] Tale possibilità è esclusa per la tipologia spumante.</p> <p>[5] E' consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.</p>	<p>qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.</p> <p>[2] E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è consentito l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3, purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche e alle condizioni previste dalla vigente normativa.</p> <p>[4] Tale possibilità è esclusa per la tipologia spumante.</p> <p>[5] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.</p>
<p>Art. 8 – Immissioni al consumo - recipienti</p>	<p>Art. 8 – Confezionamento</p>
<p>[1] I vini a denominazione di origine</p>	<p>[1] I vini a denominazione di origine</p>

<p>controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite di appositi contrassegni applicati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.</p> <p>[2] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo di sughero marchiato indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui".</p> <p>E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>[3] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5.</p> <p>[4] Le bottiglie di cui al comma</p>	<p>controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi caratteristiche di seguito specificate e munite di appositi contrassegni applicati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.</p> <p>[2] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" non spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo di sughero marchiato indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui".</p> <p>E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p> <p>[3] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella tipologia spumante, deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l'utilizzo delle capacità di litri 6.</p> <p>[4] Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato</p>
---	---

<p>precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a ml 200 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</p>	<p>indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a ml 200 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</p>
--	---

MITTENTE

PROT.N.

DATA

Alla Redazione del Bollettino Ufficiale
REGIONE PIEMONTE
 Piazza Castello 165
 10122 Torino - Fax 011 4324363

Con la presente si richiede la sottoscrizione di un abbonamento al Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

(*)		TIPOLOGIA ABBONAMENTO	IMPORTO
TIPO S1	<input type="checkbox"/>	6 MESI ATTI DELLA REGIONE E ATTI DELLO STATO	€ 52,00
TIPO S3	<input type="checkbox"/>	6 MESI CONCORSI APPALTI ANNUNCI	€ 23,00

(*) indicare una o più tipologie – Il versamento può essere cumulativo

DATI IDENTIFICATIVI DI RINNOVO

RINNOVO <input type="checkbox"/> CODICE ABBONAMENTO []	COMPILARE IN MANCANZA DEL CODICE ABBONAMENTO O PER SOPRAVVENUTE VARIAZIONI	
	INTESTATARIO	
	INDIRIZZO	

DATI IDENTIFICATIVI DEL NUOVO ABBONAMENTO

NUOVO <input type="checkbox"/>	INDICARE I DATI DELL'INTESTATARIO E L'INDIRIZZO COMPLETO	
	INTESTATARIO	
	INDIRIZZO	

In allegato si trasmette copia del versamento su C.C.P. n. 30306104 comprovante l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti _____

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 si informa il sottoscrittore dell'abbonamento che il trattamento dei dati personali dal sottoscrittore medesimo forniti con questa richiesta o comunque acquisiti a tal fine dal Responsabile del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività intese all'attivazione dell'abbonamento, ed avverrà a cura dei dipendenti incaricati del trattamento con ordine di servizio 28.4.2000 prot. n.7133/5.9 del Dirigente del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale, in quanto Responsabile del trattamento, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale, sita in Torino, Piazza Castello 165, con l'utilizzo di procedure informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuale comunicazione a terzi (Poste Italiane e ditta appaltatrice del servizio di stampa). Il conferimento di tali dati è necessario per l'attivazione dell'abbonamento e la loro mancata indicazione può precludere la medesima. Al sottoscrittore dell'abbonamento in quanto interessato sono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del d.lgs. n.196/2003, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al responsabile del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale, piazza Castello 165, Torino





Parco naturale Alpe Veglia: la spianata dell'Alpe Pian dul Scricc.

Sul sentiero per il Passo di Valtendra. Gemma verde delle Lepontine,

l'Alpe Veglia rientra fra i primi parchi istituiti nel 1978 dalla Regione Piemonte.

Una scelta quanto mai opportuna: tradizionale area di alpeggio al confine con la Svizzera, Veglia è in effetti un luogo splendido, noto e apprezzato dai turisti d'antan che lo frequentavano fin dall'800, come dimostra la presenza dello storico Albergo Monte Leone.

E apprezzato dai turisti d'oggi che lo scelgono spesso come base di partenza per la classica traversata alla gemella Alpe Devero.



**BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE PIEMONTE**

Direzione - Redazione

Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 3994 / 4030 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363

Sito internet: <http://www.regione.piemonte.it>

e-mail: bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it

Direttore Laura Bertino *Dirigente* Roberto Falco
Direttore responsabile Roberto Moisis *Redazione* Carmen Cimicchi
Abbonamenti Daniela Romano Rosario Copia, Sauro Paglini
Coordinamento Immagine Alessandra Fassio Anna Rotondo, Fernanda Zamboni

Avviso

Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti del D.Lgs. 196/2003, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.