

REGIONE PIEMONTE BU9 27/02/2014

Direzione Agricoltura

Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

Modifica del Disciplinare di produzione DOCG Asti, modifica del Disciplinare di produzione DOCG Barbera d'Asti, modifica del Disciplinare di produzione DOCG Brachetto d'Acqui, modifica del Disciplinare di produzione DOCG Roero e Disciplinare di produzione DOCG Nizza.

Allegato

D.M. del 16 maggio 2012	PROPOSTA DI MODIFICA
<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ASTI"</p>	<p align="center">DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ASTI"</p>
Disciplinare di produzione Asti docg	Disciplinare di produzione Asti docg
Art. 1 – Denominazione e vini	Art. 1 – Denominazione e vini
<p>ART. 1 (DENOMINAZIONE E VINI)</p> <p>1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "ASTI" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) "Asti" o "Asti spumante"; b) "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale); c) "Moscato d'Asti" d) "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" <p>2. Le sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione</p>	<p>ART. 1 (DENOMINAZIONE E VINI)</p> <p>1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "ASTI" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) "Asti" o "Asti spumante"; b) "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale); c) "Moscato d'Asti" d) "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" <p>2. Le sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione</p>
Art. 5 – Norme per la vinificazione	Art. 5 Norme per la vinificazione
<p><i>Invariato fino al punto:</i></p> <p>8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può</p>	<p><i>Invariato fino al punto:</i></p> <p>8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può</p>

<p>avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento.</p>	<p>avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia</p>
<p>Art. 8 – Confezionamento</p>	<p>Art. 8 – Confezionamento</p>
<p>1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 19 del DLgs. n° 61/2010.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, 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. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.</p> <p>3. Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti, marchiato indelebilmente "Asti" o "Asti spumante" nella parte che resta esterna alla bottiglia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiat indelebilmente "Moscato d'Asti" aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia "Albeisa". E' vietato per tale tipologia l'uso</p>	<p>1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 19 del DLgs. n° 61/2010.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, 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. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.</p> <p>3. Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti, marchiato indelebilmente "Asti" o "Asti spumante" nella parte che resta esterna alla bottiglia.</p> <p>3. E' vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo corona, - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico, - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino. <p>I tappi dovranno essere marchiat indelebilmente << Asti >> o << Asti Spumante >> nella parte esterna alla bottiglia.</p>

<p>del tappo a fungo e della gabbietta.</p>	<p>Esclusivamente per le bottiglie aventi capacità uguale o inferiore a 200 cl.: le bottiglie di volume nominale non superiore a 0,2 l. sono escluse dalle disposizioni del presente articolo punto 3. e dalle normative nazionali e comunitarie in vigore</p> <p>4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti” e “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie. e chiusi con sistemi di tappatura, marchiat indelebilmente “Moscato</p> <p>E’ vietato l’utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo corona, - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico, - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino. <p>Tutte le tipologie di tappi dovranno essere marchiati indelebilmente << Moscato d’Asti >>.</p> <p>....d’Asti” aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia “Albeisa”. E’ vietato per tale tipologia l’uso del tappo a fungo e della gabbietta.</p>
<p>SOTTOZONA “CANELLI ” ART. 8 Confezionamento</p>	<p>SOTTOZONA “CANELLI ” ART. 8 Confezionamento</p>
<p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all’articolo 1 può essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità espressa in litri: 0,375 – 0,500 – 0,750 – 1,5 e 5, corrispondenti ai tipi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia</p>	<p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all’articolo 1 può deve essere immesso al consumo nei modi previsti dall’ART 8 punto 4 del presente disciplinare per il << Moscato d’Asti >> o << Moscato d’Asti vendemmia tardiva >></p> <p>. in bottiglie di una delle seguenti capacità espressa in litri: 0,375 – 0,500 – 0,750 – 1,5 e 5, corrispondenti ai tipi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia</p>

<p>SOTTOZONA "SANTA VITTORIA D'ALBA" ART. 8 Confezionamento</p>	<p>SOTTOZONA "SANTA VITTORIA D'ALBA" ART. 8 Confezionamento</p>
<p>1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità espressa in litri 0,375 – 0,500 – 0,750 – 1,500. Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.</p>	<p>I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 possono devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'ART 8 punto 4 del presente disciplinare per il << Moscato d'Asti >> o << Moscato d'Asti vendemmia tardiva >> Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.</p>
<p>SOTTOZONA "STREVI " ART. 8 Confezionamento</p>	<p>SOTTOZONA "STREVI " ART. 8 Confezionamento</p>
<p>1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai vini previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.</p>	<p>1.I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 possono devono essere immessi al consumo nei modi previsti dall'ART 8 punto 4 del presente disciplinare per il << Moscato d'Asti >> o << Moscato d'Asti vendemmia tardiva >> nelle bottiglie corrispondenti ai vini previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.</p>

Asti, 13 gennaio 2014

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

DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE BARBERA D'ASTI D.O.C.G.
<p><i>Approvato DOC con DPR 09.01.1970 (G.U. 73 - 23.03.1970)</i> <i>Approvato DOCG con DM 08.07.2008 (G.U. 169 - 21.07.2008)</i> <i>Modificato con DM 17.09.2010 (G.U. 236 - 08.10.2010)</i> <i>Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</i></p> <p style="text-align: center;">Articolo 1 – Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) "Barbera d'Asti" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>"Barbera d'Asti"; "Barbera d'Asti" superiore; anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano".</p> <p>2. Le sottozone "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 – base ampelografica</p> <p>1. I vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera: minimo 90%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la d.o.c.g. "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3 – zona di produzione delle uve</p> <p>La zona di produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" comprende i territori dei seguenti comuni: Provincia di Asti: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione,</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 1 – Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) "Barbera d'Asti" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>"Barbera d'Asti"; "Barbera d'Asti" superiore; anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Nizza", "Tinella" e "Colli Astiani" o "Astiano";</p> <p>2. Le sottozone "Nizza", "Tinella" e "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 – base ampelografica</p> <p>1. I vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera: minimo 90%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la d.o.c.g. "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3 – zona di produzione delle uve</p> <p>La zona di produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" comprende i territori dei seguenti comuni: Provincia di Asti: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione,</p>

<p>Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p> <p>Provincia di Alessandria: Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.</p> <p>Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.</p> <p>A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 – norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni; giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati; altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.; esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord; densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione</p>	<p>Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.</p> <p>Provincia di Alessandria: Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.</p> <p>Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.</p> <p>A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 – norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni; giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati; altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.; esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord; densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione</p>
---	---

<p>delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000; forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve); è vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti</td> <td>9</td> <td>12% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore</td> <td>9</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 8 t per ettaro di coltura specializzata. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.</p> <p>In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:</p> <p>al terzo anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min.naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>4,8</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>4,8</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Al quarto anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>5,6</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>5,6</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Al quinto anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>6,4</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>6,4</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti	9	12% vol.	Barbera d'Asti superiore	9	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale	Barbera d'Asti "vigna"	4,8	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	4,8	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	5,6	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	5,6	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	6,4	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	6,4	12,50% vol.	<p>delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000; forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve); è vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Barbera d'Asti"</td> <td>9</td> <td>12% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Barbera d'Asti" superiore</td> <td>9</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 8 t per ettaro di coltura specializzata. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.</p> <p>In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:</p> <p>al terzo anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min.naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>4,8</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>4,8</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Al quarto anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>5,6</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>5,6</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Al quinto anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>6,4</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>6,4</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Barbera d'Asti"	9	12% vol.	"Barbera d'Asti" superiore	9	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale	Barbera d'Asti "vigna"	4,8	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	4,8	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	5,6	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	5,6	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	6,4	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	6,4	12,50% vol.
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																							
Barbera d'Asti	9	12% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore	9	12,50% vol.																																																																							
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale																																																																							
Barbera d'Asti "vigna"	4,8	12,50% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore "vigna"	4,8	12,50% vol.																																																																							
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																							
Barbera d'Asti "vigna"	5,6	12,50% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore "vigna"	5,6	12,50% vol.																																																																							
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																							
Barbera d'Asti "vigna"	6,4	12,50% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore "vigna"	6,4	12,50% vol.																																																																							
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																							
"Barbera d'Asti"	9	12% vol.																																																																							
"Barbera d'Asti" superiore	9	12,50% vol.																																																																							
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale																																																																							
Barbera d'Asti "vigna"	4,8	12,50% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore "vigna"	4,8	12,50% vol.																																																																							
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																							
Barbera d'Asti "vigna"	5,6	12,50% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore "vigna"	5,6	12,50% vol.																																																																							
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																																																							
Barbera d'Asti "vigna"	6,4	12,50% vol.																																																																							
Barbera d'Asti superiore "vigna"	6,4	12,50% vol.																																																																							

<p>Al sesto anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>7,2</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>7,2</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Dal settimo anno di impianto in poi:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>8</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>8</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell'art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</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 di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p>7. I vigneti iscritti agli schedari viticoli del "Barbera del Monferrato" e del "Barbera del Monferrato Superiore" non possono fare parte dell'albo dei vigneti del "Barbera d'Asti".</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5 – norme per la vinificazione</p> <p>1. Per i vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.</p>	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	7,2	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	7,2	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	8	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	8	12,50% vol.	<p>Al sesto anno di impianto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>7,2</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>7,2</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Dal settimo anno di impianto in poi:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barbera d'Asti "vigna"</td> <td>8,0</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Barbera d'Asti superiore "vigna"</td> <td>8,0</td> <td>12,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell'art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</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 di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p>7. I vigneti iscritti agli schedari viticoli del "Barbera del Monferrato" e del "Barbera del Monferrato Superiore" non possono fare parte dell'albo dei vigneti del "Barbera d'Asti".</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5 – norme per la vinificazione</p> <p>1. Per i vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.</p>	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	7,2	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	7,2	12,50% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Barbera d'Asti "vigna"	8,0	12,50% vol.	Barbera d'Asti superiore "vigna"	8,0	12,50% vol.
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																			
Barbera d'Asti "vigna"	7,2	12,50% vol.																																			
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7,2	12,50% vol.																																			
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																			
Barbera d'Asti "vigna"	8	12,50% vol.																																			
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8	12,50% vol.																																			
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																			
Barbera d'Asti "vigna"	7,2	12,50% vol.																																			
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7,2	12,50% vol.																																			
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																																			
Barbera d'Asti "vigna"	8,0	12,50% vol.																																			
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8,0	12,50% vol.																																			

<p>Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.</p>			<p>Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.</p>				
<p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>			<p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>				
Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)	Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)		
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300	Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300		
Barbera d'Asti Superiore	non sup. al 70%	6.300	Barbera d'Asti Superiore	non sup. al 70%	6.300		
<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 in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in Kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</p>			<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 in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in 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 d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.</p>			<p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.</p>				
<p>3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.</p>			<p>3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.</p>				
<p>4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:</p>			<p>4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:</p>				
Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza	Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
<p>E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p>			<p>E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p>				
<p>5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera e "Monferrato" Chieretto e Ciaret.</p>			<p>5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera e "Monferrato" Chieretto e Ciaret.</p>				
<p>6. Il vini destinati alla d.o.c.g. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed</p>			<p>6. Il vini destinati alla d.o.c.g. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed</p>				

<p>ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6 – caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Barbera d'Asti”: colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di “vigna” 12,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 24 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>“Barbera d'Asti” superiore: colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di “vigna”: 12,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 25 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 – etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio”, e simili.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.</p> <p>3. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal corrispondente toponimo purché: le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto; tale menzione sia iscritta nella “Lista positiva” istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna”, seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o</p>	<p>ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6 – caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Barbera d'Asti”: colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di “vigna” 12,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 24 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>“Barbera d'Asti” superiore: colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di “vigna”: 12,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 25 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 – etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio”, e simili.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.</p> <p>3. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal corrispondente toponimo purché: le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto; tale menzione sia iscritta nella “Lista positiva” istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna”, seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o</p>
--	--

<p>uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. "Barbera d'Asti".</p> <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8 – confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.. Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 9 - Legame con l'ambiente</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conoscitissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato". Il sistema di potatura più largamente utilizzato nell'astigiano, e nello specifico per la Barbera è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona e di ottenere la migliore qualità dell'uva.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino</p>	<p>uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. "Barbera d'Asti".</p> <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8 – confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.. Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.</p> <p>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.</p> <p>3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. o "Barbera d'Asti" d.o.c.g. Superiore è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona. Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. o "Barbera d'Asti" d.o.c.g. Superiore con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero. Le chiusure delle bottiglie dei vini con indicazione di sottozona "Tinella" o "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 9 - Legame con l'ambiente</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conoscitissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato". Il sistema di potatura più largamente utilizzato nell'astigiano, e nello specifico per la Barbera è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona e di ottenere la migliore qualità dell'uva.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino</p>
---	--

<p>terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti</p> <p>Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "NIZZA"</p> <p>Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.</p>	<p>terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti</p> <p>Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "NIZZA"</p> <p>Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.</p>
---	---

<p>Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione. Al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.</p> <p>La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.</p> <p>La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p> <p>Art. 5 Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.</p> <p>- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.</p> <p>Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.</p> <p>odore: intenso caratteristico, etereo</p> <p>sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.</p> <p>titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p> <p>- Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.</p> <p>Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.</p> <p>Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.</p> <p>Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso</p>	<p>Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione. Al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.</p> <p>La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.</p> <p>La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p> <p>Art. 5 Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.</p> <p>- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.</p> <p>Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.</p> <p>odore: intenso caratteristico, etereo</p> <p>sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.</p> <p>titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p> <p>- Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.</p> <p>Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.</p> <p>Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.</p> <p>Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso</p>
--	--

<p>di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "TINELLA"</p> <p>Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella", comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).</p> <p>Art. 4 Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.</p> <p>Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso - sabbiose e arenarie stratificate.</p> <p>La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.</p> <p>La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p>	<p>di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "TINELLA"</p> <p>Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella", comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).</p> <p>Art. 4 Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.</p> <p>Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso - sabbiose e arenarie stratificate.</p> <p>La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.</p> <p>La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p>
---	---

<p>Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.</p> <p>Art. 6 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :</p> <p>colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.</p> <p>odore: intenso caratteristico, etereo.</p> <p>sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.</p> <p>titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p> <p>l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.</p> <p>Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.</p> <p>Sulle bottiglie contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"</p> <p>Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione</p>	<p>Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.</p> <p>Art. 6 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :</p> <p>colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.</p> <p>odore: intenso caratteristico, etereo.</p> <p>sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.</p> <p>titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p> <p>l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.</p> <p>Art. 7 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.</p> <p>Sulle bottiglie contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.</p> <p>Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Tinella" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"</p> <p>Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione</p>
---	--

<p>Piemonte: massimo 10%. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.</p> <p>Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione. Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso sabbiose e arenarie stratificate. La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est. La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p> <p>Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50. La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. odore: intenso caratteristico, etereo sapore: secco, corposo, armonico e rotondo. titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p>	<p>Piemonte: massimo 10%. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Art. 3 La zona di produzione del vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.</p> <p>Art. 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione. Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso sabbiose e arenarie stratificate. La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est. La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p> <p>Art. 5 Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria. Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50. La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Art. 6 Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. odore: intenso caratteristico, etereo sapore: secco, corposo, armonico e rotondo. titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p>
--	--

<p>Art. 7 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno. L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.</p> <p>Art. 8 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva. Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva. Il vino d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00.</p>	<p>Art. 7 Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno. L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.</p> <p>Art. 8 Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva. Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva. Il vino d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00. Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.</p>
--	--

CDA E ASSEMBLEA DEL 13 GENNAIO 2014

D.M. del 28 febbraio 2011	PROPOSTA DI MODIFICA
<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI"</p>	<p align="center">DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI"</p>
Disciplinare di produzione	Disciplinare di produzione
Art. 1 – Denominazione e vini	Art. 1 – Denominazione e vini
<p>[1] 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.</p>	<p>[1] 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.</p>
Art. 2 – Base Ampelografica	Art. 2 – Base Ampelografica
<p>[1] 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 da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.</p>	<p>[1] 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 idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.</p>
Art. 3 – Zona di produzione delle uve	Art. 3 – Zona di produzione delle uve
<p>[1] Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'Art. 1 devono essere prodotte</p>	<p>[1] Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" di cui all'Art. 1 devono essere prodotte</p>

<p>nella zona di produzione appresso indicata:</p> <p>Provincia di Asti:</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>nella zona di produzione appresso indicata:</p> <p>Provincia di Asti:</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 - Norme per la 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 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>[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 contropalliera) 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 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"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uve Kg./ha.</th> <th>Titolo alcolometrico Vol.min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</td> <td>8.000</td> <td>10% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE</td> <td>8.000</td> <td>10% vol.</td> </tr> </tbody> </table>	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.	<p>[2] I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) 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 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"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>Resa uve Kg./ha.</th> <th>Titolo alcolometrico Vol.min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"</td> <td>8.000</td> <td>10% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE</td> <td>8.000</td> <td>10% vol.</td> </tr> </tbody> </table>	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.
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.																	
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" "Acqui" PASSITO	8.000	12% Vol. Prima dell'appassimento 15,5 % Vol. Dopo l'appassimento	Brachetto d'Acqui" "Acqui" PASSITO	8.000	12% Vol. Prima dell'appassimento 15,5 % Vol. Dopo l'appassimento
<p>[6] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione 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</p>			<p>[6] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione 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</p>		

<p>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 di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, 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.</p> <p>[10] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al successivo Art. 5.</p> <p>[11] Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino</p>	<p>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 di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, 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.</p> <p>[10] Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui Spumante, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato secondo quanto previsto al Art. 5.</p> <p>[11] Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino</p>
--	--

<p>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.</p> <p>[12] La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.</p>	<p>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.</p> <p>[12] La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.</p>
<p>Art. 5 – Norme per la vinificazione</p>	<p>Art. 5 – Norme per la vinificazione</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>	<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>

Vini	Resa uva/vino	Produzione Max di vino It.
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui SPUMANTE	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui PASSITO	45%	3.600

[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%.

[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.

Vini	Resa uva/vino	Produzione Max di vino It.
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui SPUMANTE	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui PASSITO	45%	3.600

[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%.

[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.

<p>[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 e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita , alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.</p> <p>[7] Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>[8] L'eventuale aumento del titolo 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</p>	<p>[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 e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita , alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.</p> <p>[7] Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>[8] L'eventuale aumento del titolo 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</p>
--	---

<p>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 l'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 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</p>	<p>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, e/o mosti parzialmente fermentati, e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.</p> <p>[10] Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Brachetto d'Acqui" o "Acqui Spumante", non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.</p> <p>[11] 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 l'appassimento.</p> <p>[12] 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>uve.</p>	<p>[13] 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>[14] 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>Art. 6 – Caratteristiche 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>"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 g/l;</p> <p>Acidità totale minima: 5 g/l.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta,</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 g/l;</p> <p>Acidità totale minima: 5 g/l.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nella tipologia sopra descritta,</p>

<p>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>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>“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Spumante</p>
<p>Spuma: fine, persistente;</p>	<p>Spuma: fine, persistente;</p>
<p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p>	<p>Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;</p>
<p>Odore: aroma muschiato molto delicato;</p>	<p>Odore: aroma muschiato molto delicato;</p>
<p>Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;</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>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6,0 % in alcol svolto;</p>
<p>Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>	<p>Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>
<p>Acidità totale minima: 5 g/l.</p>	<p>Acidità totale minima: 5 g/l.</p>
<p>“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito</p>	<p>“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito</p>
<p>Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;</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>Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;</p>
<p>Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore</p>	<p>Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore</p>

<p>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 g/l.;</p> <p>Acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>[2] E' facoltà 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, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>	<p>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 g/l.;</p> <p>Acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>[2] E' facoltà 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, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>
<p>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione</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 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</p>	<p>[1] Alla denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" è vietata l'aggiunta di qualsiasi 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</p>

<p>trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>[3] Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>
<p>Art. 8 – Confezionamento</p>	<p>Art. 8 – Confezionamento</p>
<p>[1] I vini a denominazione di origine 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>[1] I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" in tutte le tipologie di cui all'Art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'Art. 19 del Decreto legislativo n.61/2010.</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' vietato l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo a corona; - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico; - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino. <p>Il tappo potrà essere marchiato indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui".</p> <p>E' vietato per tali tipologie l'uso del tappo</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 e litri 6.</p> <p>[4] Le bottiglie di cui al comma 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>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 e litri 6.</p> <p>[4] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" tipologia spumante deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali.</p> <p>E' vietato l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tappo a corona; - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico; - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino. <p>Il tappo potrà essere marchiato indelebilmente "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" .</p> <p>Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a ml 200 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura adeguato.</p>
--	---

ROERO

**Decreto 17.09.2010
GU n. 237 del 09.10.2010**

Art. 1. Denominazione e vini (Omissis)

Art. 2. Base ampelografica(Omissis)

Art. 3. Zona di produzione delle uve (Omissis)

Art. 4. Norme per la viticoltura (Omissis)

Art. 5. Norme per la vinificazione (Omissis)

Art. 6. Caratteristiche al consumo (Omissis)

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione (Omissis)

Art. 8. Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma 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.

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
«ROERO».**

Art. 1. Denominazione e vini (Omissis)

Art. 2. Base ampelografica (Omissis)

Art. 3. Zona di produzione delle uve (Omissis)

Art. 4. Norme per la viticoltura (Omissis)

Art. 5. Norme per la vinificazione (Omissis)

Art. 6. Caratteristiche al consumo (Omissis)

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione (Omissis)

Art. 8. Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, come previsto dal D.m 13 agosto 2012 e **corrispondenti ad una delle seguenti capacità: 0,187 L;0,25 L, 0,375 L; 0,75 L;0,50L, 1 L; 1,5 L; 3 L; 4,5 L; 5 L; 6 L; 9 L; 12 L; 15 L; 18 L; 27 L; 30L.**

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.

3. Per il confezionamento dei vini Docg «Roero» sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria con l'esclusione dei dispositivi tappi a corona e tappi a vite interamente di plastica.

NIZZA D.O.C.G.

DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE: BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	RICONOSCIMENTO NIZZA D.O.C.G.
<p><i>Approvato DOC con DPR 09.01.1970 (G.U. 73 - 23.03.1970)</i> <i>Approvato DOCG con DM 08.07.2008 (G.U. 169 - 21.07.2008)</i> <i>Modificato con DM 13.10.2000 (G.U. 245 – 19.10.2000)</i> <i>Modificato con DM 17.09.2010 (G.U. 236 - 08.10.2010)</i> <i>Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</i></p> <p style="text-align: center;">(Omissis)</p> <p style="text-align: center;">SOTTOZONA "NIZZA"</p> <p>Articolo 1</p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p>Articolo 2</p> <p>Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.</p> <p>Articolo 3</p> <p>La zona di produzione del vino a d.o.c.g "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.</p> <p>Articolo 4</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione. Al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 1 – Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) "Nizza" 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:</p> <p>"Nizza"; "Nizza" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 – Base ampelografica</p> <p>1. I vini a d.o.c.g. "Nizza" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Barbera al 100%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3 – Zona di produzione delle uve</p> <p>La zona di produzione dei vini a d.o.c.g. "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 – Norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Nizza" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal</p>

<p>caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.</p> <p>La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.</p> <p>La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.</p> <p>E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.</p>	<p>presente disciplinare.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <p>terreni: i terreni caratterizzati da marne argillose – sabbiose e arenarie stratificate;</p> <p>giacitura: esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest – sud est. Sono esclusi i terreni di fondovalle e quelli umidi;</p> <p>densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;</p> <p>forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contro spalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato basso). Il numero di gemme è mediamente non superiore a 10 per ceppo.</p> <p>La raccolta dell'uva dovrà essere realizzata esclusivamente a mano.</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 a d.o.c.g. "Nizza" 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 t/ha</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Nizza"</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">13,00% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Nizza" riserva</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">13,00% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o menzione tradizionale deve essere di 6,3 t per ettaro di coltura specializzata.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,50% vol.</p> <p>In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:</p> <p>al terzo anno di impianto:</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 t/ha</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico vol. min.naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nizza "vigna"</td> <td style="text-align: center;">3,8</td> <td style="text-align: center;">13,50% vol.</td> </tr> <tr> <td>Nizza riserva "vigna"</td> <td style="text-align: center;">3,8</td> <td style="text-align: center;">13,50% vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Al quarto anno di impianto:</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</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico</th> </tr> </thead> </table>	Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Nizza"	7	13,00% vol.	"Nizza" riserva	7	13,00% vol.	vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale	Nizza "vigna"	3,8	13,50% vol.	Nizza riserva "vigna"	3,8	13,50% vol.	vini	Resa uva	Titolo alcolometrico
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																				
"Nizza"	7	13,00% vol.																				
"Nizza" riserva	7	13,00% vol.																				
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale																				
Nizza "vigna"	3,8	13,50% vol.																				
Nizza riserva "vigna"	3,8	13,50% vol.																				
vini	Resa uva	Titolo alcolometrico																				

	t/ha	vol. min. naturale
Nizza "vigna"	4,4	13,50% vol.
Nizza riserva "vigna"	4,4	13,50% vol.
Al quinto anno di impianto:		
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Nizza "vigna"	5,0	13,50% vol.
Nizza riserva "vigna"	5,0	13,50% vol.
Al sesto anno di impianto:		
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Nizza "vigna"	5,7	13,50% vol.
Nizza riserva "vigna"	5,7	13,50% vol.
Dal settimo anno di impianto in poi:		
vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Nizza "vigna"	6,3	13,50% vol.
Nizza riserva "vigna"	6,3	13,50% vol.
<p>Nelle annate abbondanti i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Nizza", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell'art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</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 di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p>		

<p>Articolo 5</p> <p>Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.</p> <p>- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.</p> <p>Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.</p> <p>La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 5 – Norme per la vinificazione</p> <p>1. Per i vini a d.o.c.g. "Nizza" le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.</p> <p>2. Per i vini a d.o.c.g. "Nizza" non è consentita alcuna forma di arricchimento per l'aumento della gradazione.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table 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 (litri ad ettaro)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Nizza"</td> <td style="text-align: center;">non sup. al 70%</td> <td style="text-align: center;">4.900</td> </tr> <tr> <td>"Nizza" riserva</td> <td style="text-align: center;">non sup. al 70%</td> <td style="text-align: center;">4.900</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 in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/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 d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione ed affinamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">Durata</th> <th style="text-align: center;">di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)</th> <th style="text-align: left;">Decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nizza</td> <td style="text-align: center;">minimo 18 mesi</td> <td style="text-align: center;">minimo 6 mesi</td> <td style="text-align: left;">dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia</td> </tr> <tr> <td>Nizza "vigna"</td> <td style="text-align: center;">minimo 18 mesi</td> <td style="text-align: center;">minimo 6 mesi</td> <td style="text-align: left;">dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia</td> </tr> <tr> <td>Nizza riserva</td> <td style="text-align: center;">minimo 30 mesi</td> <td style="text-align: center;">minimo 12 mesi</td> <td style="text-align: left;">dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia</td> </tr> <tr> <td>Nizza riserva "vigna"</td> <td style="text-align: center;">minimo 30 mesi</td> <td style="text-align: center;">minimo 12 mesi</td> <td style="text-align: left;">dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia</td> </tr> </tbody> </table> <p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del</p>	Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)	"Nizza"	non sup. al 70%	4.900	"Nizza" riserva	non sup. al 70%	4.900	Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza	Nizza	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia	Nizza "vigna"	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia	Nizza riserva	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia	Nizza riserva "vigna"	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)																												
"Nizza"	non sup. al 70%	4.900																												
"Nizza" riserva	non sup. al 70%	4.900																												
Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza																											
Nizza	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia																											
Nizza "vigna"	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia																											
Nizza riserva	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia																											
Nizza riserva "vigna"	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia																											

<p>Articolo 6</p> <p>Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. odore: intenso caratteristico, etereo sapore: secco, corposo, armonico e rotondo. titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13 vol %; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l; - Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno. Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.</p> <p>Articolo 7</p> <p>Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.</p>	<p>volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>6. Per le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1, la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso.</p> <p>7. Il vini destinati alla d.o.c.g. "Nizza" di cui all'art.1, possono essere riclassificati con le denominazioni di origine controllata "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte Barbera" e "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6 – Caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Nizza": colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso caratteristico, etereo; sapore: secco, corposo, armonico e rotondo. titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.; con indicazione di "vigna": 13,50% vol.; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p> <p>"Nizza" riserva: colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso caratteristico, etereo; sapore: secco, corposo, armonico e rotondo. titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol. ; con indicazione di "vigna": 13,50% vol.; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l;</p> <p>2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 – Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. "Nizza" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. di cui all'art. 1 la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo o nome tradizionale purché: - le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto; - tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti</p>
---	---

<p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.</p> <p style="text-align: center;">(Omissis)</p>	<p>della denominazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo o nome tradizionale, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; - la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la d.o.c.g. "Nizza". <p>3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8 – Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da 200 cl. Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.</p> <p>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.</p> <p>3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini di cui all'art.1, anche qualora qualificati con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 9 - Legame con l'ambiente</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>L'area di produzione comprende 18 comuni della Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza, zona tradizionale e di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato". Il sistema di potatura più largamente utilizzato nella zona, nello specifico per la Barbera, è il Guyot, affiancato negli ultimi decenni dal cordone speronato: questi permettono di adattare al meglio il vitigno alle condizioni climatiche dell'area e di ottenere la migliore qualità dell'uva.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p>
---	--

	<p>Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è storicamente ampiamente coltivato in questa zona, dove è da sempre la varietà principale. Il Nizza rappresenta la tipologia di vino di maggior pregio di quest'area ed i vigneti, coltivati nelle migliori posizioni, esprimono al meglio le potenzialità dell'uva Barbera. La condizione pedoclimatica ottimale permette di ottenere vini ricchi di estratto e di profumi, adatti anche al lungo affinamento, molto longevi.</p> <p>Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti</p> <p>Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>
--	---