

BARBERA D'ASTI

DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE

D.P.R. 9 gennaio 1970 e successive modifiche

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Barbera d'Asti"

1. DENOMINAZIONE- La denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Le sottozone sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

2. COMPOSIZIONE VIGNETI- Il vino Barbera d'Asti deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti nelle proporzioni appresso indicate:

Barbera dall'85% al 100%;

Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

3. ZONE DI PRODUZIONE- La zona di produzione del vino Barbera d'Asti comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano, 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, Casteller, 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, 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, Montalbano, 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 S. Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna

PROPOSTA DI MODIFICA E PASSAGGIO A D.O.C.G.

Art.1 – Denominazione e vini.

La **Denominazione di Origine Controllata e Garantita "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:**

Vini rossi:

Barbera d'Asti;

Barbera d'Asti superiore;

2. Le sottozone 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.

Art. 2 – Base ampelografica.

1. Il vino "Barbera d'Asti" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:

Barbera: dal 85% al 100%;

Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: da 0 a 15%.

Art.3 – Zona di produzione delle uve.

La zona di produzione del vino Barbera d'Asti comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano, 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, Casteller, 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, 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, Montalbano, 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 S. Secondo, Vinchio.

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, Solonghelo, Strevi, Terrugia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

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.

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.

4. CARATTERISTICHE DEI VIGNETI E DELLE UVE- Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Barbera d'Asti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono, pertanto, da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, i cui terreni siano di natura argilloso - calcarea o calcarea - argillosa. Sono esclusi i terreni dei fondovali, pianeggianti ed umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e suggeriti dagli organi tecnici competenti, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino Barbera d'Asti è stabilita in q.li 90 per ettaro di coltura specializzata.

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

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Su proposta del comitato nazionale, il Ministero può variare la determinazione regionale.

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

Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vigneti iscritti all'albo del Barbera del Monferrato fanno parte dell'albo dei vigneti del Barbera d'Asti.

La rivendicazione per l'utilizzazione della denominazione Barbera d'Asti deve essere fatta dai viticoltori che attualmente hanno i vigneti denunciati negli albi dei vigneti del Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato all'atto delle denunce vendemmiali.

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, Solonghelo, Strevi, Terrugia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

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.

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.

Art. 4 – Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "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.

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

- terreni: i terreni argillosi, calcarei, nelle loro combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con esclusione del versante nord;
- 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 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino Barbera d'Asti ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva (Kg/ha)	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti	9000	11,50% vol.
Barbera d'Asti superiore	9000	12,00% vol.

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 8.000 Kg 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%

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto giovane origine delle uve, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	4.800	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	4.800	12,50% vol.

- Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	5.600	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	5.600	12,50% vol.

- Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	6.400	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	6.400	12,50% vol.

- Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	7.200	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7.200	12,50% vol.

- Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	8.000	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8.000	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Barbera d'Asti" devono essere riportati nel limite di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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.

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.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uva per ettaro inferiori a 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.

7. I vigneti iscritti agli albi del Barbera del Monferrato e del Barbera del Monferrato Superiore non possono fare parte dell'albo dei vigneti del Barbera d'Asti.

Art. 5 – Norme per la vinificazione.

1. Per il vino Barbera d'Asti le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

5. VINIFICAZIONE- Per il vino Barbera d'Asti le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.
Le uve destinate alla vinificazione del Barbera d'Asti devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% ed al Barbera d'Asti avente diritto alla menzione "superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Il vino Barbera d'Asti deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, per lo meno sino alla data del 1 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300
Barbera d'Asti "superiore"	non sup. al 70%	6.300

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.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

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.

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

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 "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 "vigna" "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

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.

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

Vini	Data	
Barbera d'Asti	dal 1° marzo	(dell'anno successivo alla vendemmia)
Barbera d'Asti "vigna"	dal 1° marzo	(dell'anno successivo alla vendemmia)
Barbera d'Asti superiore	dal 1° gennaio	(del secondo anno successivo alla vendemmia)
Barbera d'Asti superiore "vigna"	dal 1° gennaio	(del secondo anno successivo alla vendemmia)

5. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di Barbera d'Asti più giovane a Barbera d'Asti più vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.

6. Per le uve 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".

7. Il vino destinato alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art.1. può essere classificato, durante il periodo di maturazione obbligatoria, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6 – Caratteristiche dei vini al consumo.

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

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: 12,0% vol.; **per la "Barbera d' Asti" con indicazione di "vigna" 12,50%vol;**
- **estratto non riduttore minimo: 23 g/l;**
- acidità totale minima: 4,5 g/l **in acido tartarico.**

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. ; **per la "Barbera d' Asti" Superiore con indicazione di "vigna": 12,50%vol;**
- **estratto non riduttore minimo: 23 g/l;**
- acidità totale minima: 4,5 g/l **in acido tartarico.**

2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione.

6. CARATTERISTICHE DEI VINI AL CONSUMO- Il vino Barbera d'Asti all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con profumo 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%vol.;
- estratto secco netto minimo: 23 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

7. MENZIONE SUPERIORE- Il vino Barbera d'Asti può essere designato in etichetta con la menzione "superiore" qualora derivi da uve aventi le caratteristiche previste dal precedente art. 5 e

sia immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,5% dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad un anno con un minimo di sei mesi in botti di rovere.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

La possibilità di utilizzare la menzione "superiore" viene inoltre subordinata al parere favorevole che di anno in anno deve essere espresso dai competenti organi regionali, sentito il parere delle organizzazioni agricole e degli enti ed istituti interessati, entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

8. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE- Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Barbera d'Asti" designato con la menzione "superiore" deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "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.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "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".

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

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 – Confezionamento.

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

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.

Art. 9 – Sanzioni.

1. Chiunque, produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art.1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine e quelli previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30, e 31 della legge n. 164/92.

SOTTOZONA "NIZZA"

Art. 1 La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della

SOTTOZONA "NIZZA"

Art. 1 La denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano, 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.

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 i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - 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 il contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" 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 "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione 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.

- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Il vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano, 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.

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 i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - 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 il contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" 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 "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Art. 5 Le operazioni di vinificazione 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.

- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Per quanto riguarda l'imbottigliamento questo può essere effettuato nell'intero territorio della Regione Piemonte.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 vol %.

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; oltre il 75%

Per quanto riguarda l'imbottigliamento questo può essere effettuato nell'intero territorio della Regione Piemonte.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 vol %.

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; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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 minimo complessivo: 13 vol%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26 g/l;
- il vino "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. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.

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 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 "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti Barbera d'Asti superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA TINELLA

Art. 1 La denominazione di origine controllata Barbera d'Asti superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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 minimo complessivo: 13 vol%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26 g/l;
- il vino "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.

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 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.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti Barbera d'Asti superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA TINELLA

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.

Art. 2 vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente 15% da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino Barbera d'Asti superiore "Tinella", comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti

Art. 2 vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente 15% da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino 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).

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.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - 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 contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

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 al 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; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino "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

(limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

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.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - 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 contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

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, purchè 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.

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 al 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; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino "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.

Art. 6 Il vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

almeno 6 mesi. Il vino a D.O.C. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

Art. 6 Il vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" 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 minimo complessivo : 13vol %;
- acidità totale minima : 5 g/l;
- estratto secco netto minimo : 26 g/l ;
- l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0.5 gradi.

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.

Il vino a denominazione di origine controllata "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.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C. Barbera d'Asti superiore "Tinella" è obbligatorio l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"

Art. 1 La denominazione di origine controllata 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.

Art. 2 Il vino Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano" ,deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'90% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino 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.

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.

- 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 : 13vol %;

- acidità totale minima : 5 g/l;

- estratto secco netto minimo : 26 g/l ;

- l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0.5 gradi.

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.

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.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C.G. Barbera d'Asti superiore "Tinella" è obbligatorio l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"

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.

Art. 2 Il vino Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano" ,deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'90% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Art. 3 La zona di produzione del vino 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.

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 argillose 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.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose 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 il contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino 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 "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

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 al 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; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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 secco netto minimo: 26 g/l;

Art. 7 Il vino 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 previsto una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

La forma di allevamento è il contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino 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, purchè 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.

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 al 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; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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 secco netto minimo: 26 g/l;

Art. 7 Il vino 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 previsto 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 consentito nella misura

Il vino a D.O.C. "Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Art. 8 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.

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. 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.

massima di 1 grado alcolico.

Art. 8 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.

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.