



ALBA

Proposta Nuovo Disciplinare di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «ALBA»

Articolo 1. – Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata «Alba» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Alba»;

«Alba» riserva

Articolo 2. – Base ampelografica.

I vini a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

vitigno Nebbiolo: dal 70% all'85%

vitigno Barbera: dal 15% al 30%

possono inoltre concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3. – Zona di produzione delle uve.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere prodotte nella zona di origine delimitata dall'intero territorio dei comuni di: Barolo, Camo, Canale, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Cigliè, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Dogliani, Grinzane Cavour, La Morra, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neviglie, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, e Vezza d'Alba e da parte del territorio dei comuni di: Alba, Barbaresco, Baldissero d'Alba, Bastia Mondovì, Bra, Castagnito, Cherasco, Clavesana, Farigliano, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Neive, Novello, Pocapaglia, Santo Stefano Roero e Sommariva Perno.

I confini dell'area di produzione sono così delimitati: partendo da Alba, in senso antiorario, la linea di delimitazione passa a Mussotto, segue Strada Osteria, Strada Forcellini in Comune di Guarene, il rio Lavandaro a Magliano borgo e segue la strada statale per Asti sino alla rotonda di Molino Gerotte, segue la sponda sinistra del fiume. Dall'intersezione tra il Comune di Govone e la Provincia di Asti segue il confine provinciale con questa sino alla Borgata Gianoli di Montà. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e per quella per frazione S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale 29). La delimitazione coincide con detta strada statale 29 fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza dei rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle, Madonna delle Grazie (quota 394) quindi la strada carreggiabile per casc. Beggioni e oltre fino alla strada S. Stefano Roero-S. Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per casc. Mollì (quota 376) fino a rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a quota 336. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Cenemorto (quota 362) che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero passa per le quote 402-394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbini e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Traversa detto confine e in linea retta, toccando le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia, raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Prosegue per quote 411 e 351 e da quest'ultima lungo la strada, fino al confine fra Pocapaglia e Bra (quota 328). Continua lungo la strada per casc. Castelletto e per Bra fino in prossimità dell'ospedale. Gira attorno al concentrico di Bra e passando per le quote 290 e 280 raggiunge la ferrovia che segue fino alla strada Bra-Cherasco. Continuando per breve tratto su detta strada, volta a sinistra sulla strada degli Orti e tocca quota 220. Segue il canale Pertusata e per quota 220, cascina Salame, Borgo Nuovo (quota 218), giunge a località Fornace (quota 202), per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue la destra orografica del Tanaro attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Novello, Monchiero, fino al confine con il comune di Dogliani includendo parzialmente in destra Tanaro il comune di Monchiero. Prosegue verso sud, lungo la destra orografica del fiume Tanaro e ne segue il corso fino all'intersezione con il confine del Comune di Bastia Mondovì e Cigliè; prosegue seguendo il confine tra Cigliè e Niella Tanaro, Rocca Cigliè e Niella Tanaro, e risale

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

consorzio.vini@langhevini.it

Cod. Fisc.90021400040 – Part. Iva 02410110049



ALBA

verso nord sul confine tra Rocca Cigliè e Castellino Tanaro, Rocca Cigliè e Marsaglia, Clavesana e Marsaglia, Clavesana e Murazzano, Clavesana e Belvedere Langhe, Farigliano e Belvedere Langhe, Dogliani e Belvedere Langhe, Dogliani e Bonvicino, Dogliani e Somano, Dogliani e Bossolasco, Roddino e Cissone, Roddino e Serravalle Langhe, Roddino e Cerretto Langhe, Sinio e Albaretto Torre, Rodello e Albaretto Torre, Rodello e Lequio Berria, Rodello e Benevello, Alba e Benevello, Alba e Borgomale, Trezzo Tinella e Borgomale, Mengo e Castino, Rocchetta Belbo e Castino fino ad intersecare il confine con la provincia di Asti. Segue tale confine fino ad incontrare il fiume Tanaro prosegue verso sud-ovest seguendo la destra orografica del fiume attraversando il territorio di Neive, Barbaresco per ritornare nel comune di Alba.

Articolo 4. – Norme per la viticoltura.

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore ai 580 m s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord;
- densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di reimpianto o di nuovo impianto, effettuato successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: contropalliera con vegetazione assurgente; - sistemi di potatura: il guyot), e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche qualitative dell'uva e del vino;
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

2. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba», «Alba» riserva ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
{Alba}	8	12,00% vol.
{Alba} riserva	8	12,00% vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba», «Alba» riserva con la menzione vigna seguita da relativo toponimo deve essere

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
{Alba}	7,2	12,50% vol.
{Alba} riserva	7,2	12,50% vol.

La denominazione di origine controllata «Alba», «Alba» riserva con menzione geografica aggiuntiva può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

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

consorzio.vini@langhevini.it

Cod. Fisc.90021400040 – Part. Iva 02410110049



ALBA

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

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

4. Nella vinificazione ed invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente. Nel caso della rivendicazione "Vigna" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento minimo di:

Vini	Durata mesi	Di cui in legno di rovere	Decorrenza
{Alba}	17	9	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
{Alba} Riserva	23	12	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

6. Trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, l'azienda può procedere alla certificazione del prodotto e può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data, per ciascuno di essi, di seguito indicata:

Vini	Data
{Alba}	1° maggio del secondo anno successivo alla vendemmia
{Alba} riserva	1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia

7. E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 6% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

8. Per i vini destinati alla denominazione di origine controllata «Alba» il passaggio orizzontale a altra denominazione è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno.

9. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di «Alba» più giovane ad «Alba» più vecchio o viceversa anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

10. Non è consentito l'utilizzo dei trucioli di legno nelle operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio.

Articolo 6. – Caratteristiche al consumo.

1. I vini a denominazione di origine controllata «Alba» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso tendente al violaceo;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, tannico, robusto, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;

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

consorzio.vini@langhevini.it

Cod. Fisc.90021400040 – Part. Iva 02410110049



ALBA

«Alba» con menzione «vigna»: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto minimo non riduttore: 23,0 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Alba» riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso tendente al violaceo;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, tannico, robusto, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;

«Alba» riserva con menzione «vigna»: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto minimo non riduttore: 23,0 g/l.

3. E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7. – Etichettatura, designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Superiore", "Vecchio" e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "Viticoltore", "Fattoria", "Tenuta", "Podere", "Cascina" e altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni CE e nazionali in materia.

3. Nella designazione e presentazione dei vini «Alba» e «Alba» riserva, la denominazione di origine controllata può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'albo dei vigneti della denominazione;
- coloro che nella designazione e presentazione dei vini «Alba», intendono accompagnare la denominazione di origine con l'indicazione della «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la partita sia stata presentata separatamente per l'esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente;
- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. Qualora venga usata la tipologia «riserva», la partita relativa deve essere presentata separatamente per l'esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.

Articolo 8. – Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1 per la commercializzazione devono essere di tipo "Albeisa" o di uso tradizionale, di vetro scuro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1 per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, comunque non inferiore a litri 0,375 e non superiore a 500 cl, con l'esclusione dei contenitori da 200 cl.

3. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie con caratterizzazioni di fantasia che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio dei vini.

4. Su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'utilizzo delle capacità da 6, 9, 12 e 15 litri.

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

consorzio.vini@langhevini.it

Cod. Fisc.90021400040 – Part. Iva 02410110049