



DOGLIANI DOCG

PROPOSTA DI ACCORPAMENTO DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE Dolcetto di Dogliani Superiore o Dogliani, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi

Art. 1. Denominazione e vini

1. La Denominazione d'origine controllata e garantita "Dogliani" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Dogliani»
«Dogliani» classico.

Art. 2. Base ampelografica

I vini a denominazione controllata e garantita "Dogliani" e «Dogliani» classico, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Dolcetto;

Art. 3. Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Briaglia, Castellino Tanaro, Ciglie', Clavesana, Dogliani, Farigliano, Igliano, Marsaglia, Monchiero, Niella Tanaro, Piozzo, Rocca Ciglie' ed in parte dal territorio dei comuni di Carrù, Mondovì, Murazzano, Roddino, S. Michele Mondovì, Somano e Vicoforte.

Tale zona e' cosi' delimitata: da una linea che partendo dalla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro segue il confine comunale tra Monchiero e Novello fino a incontrare il confine comunale tra Monchiero e Monforte d'Alba. Segue detto confine fino a raggiunge il confine comunale di Dogliani in prossimita' di cascina Michelotti. Segue quindi il confine comunale tra Dogliani e Monforte d'Alba fino ad incontrare il torrente Riavolo che segue controcorrente fino al punto d'incontro con il confine comunale di Cissone indi segue il confine comunale tra Cissone e Roddino fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Dogliani. Prosegue lungo il confine comunale tra Dogliani e Bossolasco indi, da cascina Ravera, segue la strada campestre che porta a cascina Altavilla e quindi a cascina Bicocca. Da cascina Bicocca seguendo una linea immaginaria nord-sud, raggiunge il concentrico di Somano, si inserisce sulla provinciale Somano-Dogliani che segue in direzione di Dogliani fino ad incontrare il confine comunale di Dogliani.

Indi la linea di delimitazione segue il confine tra Dogliani e Somano, tra Dogliani e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Bonvicino, tra Murazzano e Bonvicino. Indi segue la carrareccia che passa per case Toscana e raggiunge, nei pressi di Santa Eurosia, il cimitero e la circonvallazione est dell'abitato di Murazzano che si immette nella statale "Pedaggera". Segue predetta statale fino a località S. Bernardo indi devia per la strada di Forneletto che segue fino al termine (quota 632). Quindi la linea di delimitazione si identifica con il rio adiacente e raggiunge il confine del comune di Marsaglia (presso quota 601). Segue quindi il fossato corrente il lato ovest della Cascine Robella, Feia e Bucciard per ridiscendere il corso del rio Bocchiardo fino al punto di incontro con il confine del comune di Igliano. Segue detto confine e prosegue sul confine tra Igliano e Murazzano, tra Igliano e Torresina, tra Igliano e Roascio, tra Roascio e Castellino Tanaro, tra Castellino Tanaro e Ceva, tra Castellino Tanaro e Lesegno, tra Niella Tanaro e Lesegno, tra Lesegno e San Michele di Mondovì sino ad imboccare la strada statale n. 28. Segue la strada statale n. 28 in direzione S. Michele Mondovì percorrendo la variante che passa fuori del centro abitato di S. Michele Mondovì. Prosegue sempre lungo la statale n. 28 fino all'ingresso sud dell'abitato di Mondovì ove incontra il torrente Ellero. Da questo punto la linea di delimitazione segue il corso del torrente Ellero fino ad incontrare l'autostrada Torino-Savona in direzione Torino fino all'incontro del confine comunale tra Magliano Alpi e Mondovì prosegue poi sul confine comunale tra Magliano Alpi e Carrù fino ad incontrare nuovamente l'autostrada Torino-Savona che percorre fino al cavalcavia della strada comunale di Trinità. Prosegue su detta strada fino alla confluenza con la strada per Madonna dei Ronchi che segue per breve tratto indi devia sulla carreggiabile che confluisce sulla strada che tocca Case Zucchetta. Prosegue su detta strada fino al quadrivio, indi devia sulla carreggiabile per Tetti Nuovi che segue sino all'incrocio con la comunale di Benevagienna, segue per circa 50 metri detta strada indi devia sulla vicinale della Cascina Nuova che segue per raggiungere il confine del territorio comunale tra Piozzo e Benevagienna per proseguire sul confine comunale tra Piozzo e Lequio Tanaro, tra Farigliano e Lequio Tanaro, tra Dogliani e Lequio Tanaro, Monchiero e Lequio Tanaro, fino a giungere alla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro.

2. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» classico devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Ciglie', Clavesana, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca Ciglie' ed in parte dal territorio dei comuni di Rodino e Somano.

Tale zona e' cosi' delimitata: da una linea che partendo dalla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro segue il confine comunale tra Monchiero e Novello fino a incontrare il confine comunale tra Monchiero e Monforte d'Alba. Segue detto confine fino a raggiunge il confine comunale di Dogliani in prossimita' di cascina Michelotti. Segue quindi il confine comunale tra Dogliani e Monforte d'Alba fino ad incontrare il torrente Riavolo che segue in direzione della fonte fino al punto d'incontro con il confine comunale di Cissone indi segue il confine



DOGLIANI DOCG

comunale tra Cissone e Roddino fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Dogliani. Prosegue lungo il confine comunale tra Dogliani e Bossolasco indi, da cascina Ravera, segue la strada campestre che porta a cascina Altavilla e quindi a cascina Bicocca. Da cascina Bicocca seguendo una retta in direzione nord-sud, raggiunge il concentrico di Somano, si inserisce sulla provinciale di Somano-Dogliani che segue in direzione di Dogliani fino ad incontrare il confine comunale di Dogliani.

Indi la linea di delimitazione segue il confine tra Dogliani e Somano, tra Dogliani e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Murazzano, tra Clavesana e Murazzano, tra Clavesana e Marsaglia, tra Rocca Ciglie' e Marsaglia, tra Rocca Ciglie' e Castellino Tanaro, tra Rocca Ciglie' e Niella Tanaro, tra Ciglie' e Niella Tanaro, tra Ciglie' e Mondovi', tra Bastia Mondovi e Mondovi', tra Bastia Mondovi e Carru', tra Clavesana e Carru', tra Farigliano e Carru', tra Farigliano e Piozzo, tra Farigliano e Lequio Tanaro, tra Dogliani e Lequio Tanaro, tra Monchiero e Lequio Tanaro, fino a giungere alla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro.

Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» classico devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

- **altitudine: non superiore a metri 800 m s.l.m.;**

- **esposizione: adatta ad assicurare un'adeguata maturazione ed a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità, ma con l'esclusione per i nuovi impianti, del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali. Sono ammessi i rinnovi dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione.**

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a: **3.500 per il «Dogliani» e 4.000 per il «Dogliani» classico;**

forme di allevamento e sistemi di potatura: I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno utilizzare quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera con vegetazione assurgente e guyot) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;

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

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini «Dogliani» e «Dogliani» classico ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| vini | resa uva kg/ha | titolo alcolometrico |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| «Dogliani» | 8.000 | 11,50% vol |
| «Dogliani» classico | 7.000 | 12,50% vol |

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita Dogliani con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 7.200.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine «Dogliani» classico con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 6.300.

Le uve destinate alla produzione del vino «Dogliani» che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Docg «Dogliani» classico che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol.

La denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» classico può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto e' inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa e' pari:

al terzo anno

| vini | resa uva kg/ha | titolo alcolometrico |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| «Dogliani» | 4.300 | 12,00 % vol |
| «Dogliani» classico | 3.800 | 13,00 % vol |



DOGLIANI DOCG

al quarto anno

| vini | resa uva kg/ha | titolo alcolometrico |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| "Dogliani" | 5.000 | 12,00 % vol |
| "Dogliani" classico | 4.400 | 13,00 % vol |

al quinto anno

| vini | resa uva kg/ha | titolo alcolometrico |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| "Dogliani" | 5.800 | 12,00 % vol |
| "Dogliani" classico | 5.000 | 13,00 % vol |

al sesto anno

| vini | resa uva kg/ha | titolo alcolometrico |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| | | volumico min. naturale |
| "Dogliani" | 6.500 | 12,00 % vol |
| "Dogliani" classico | 5.700 | 13,00 % vol |

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

4. I vigneti oggetto di coltivazione dovranno essere iscritti separatamente a albi distinti per «Dogliani» e «Dogliani» classico nel rispetto delle norme vigenti.

5. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

6. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

7. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela può fissare i limiti massimi di vino 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.

8 La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» classico devono essere effettuate all'interno della provincia di Cuneo. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni di vinificazione le aziende ricadenti in provincia di Savona che già dispongono della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

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

| Vini | Resa uva/vino | produzione max di vino |
|---------------------|---------------|------------------------|
| "Dogliani" | 70% | 5.600 l/ha |
| "Dogliani" classico | 68% | 4.760 l/ha |

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la



DOGLIANI DOCG

produzione massima di vino l/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4, punto 3.
Per il vino "Dogliani", qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di origine; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Per il vino "Dogliani" classico, qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 73%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione d'origine; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dogliani" classico deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento:

| vini | durata mesi | decorrenza |
|---------------------|----------------|---|
| "Dogliani" classico | 12 | 15 ottobre dell'anno di raccolta delle uve |

Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

| vini | data |
|---------------------|--|
| "Dogliani" classico | 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia |

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

5. E' consentita a scopo migliorativo e previa segnalazione agli organismi competenti, l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» classico più giovane a vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» classico più vecchio e viceversa nel rispetto della normativa vigente anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

6. Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e' consentito che la scelta vendemmiale e la riclassificazione derivi dalla Denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» classico.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
«Dogliani» con menzione «vigna»: 12,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dogliani" classico, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
"Dogliani" classico con menzione "vigna": 13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

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, modificare i limiti dell'acidità



DOGLIANI DOCG

totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» classico e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» classico, e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, riferimenti toponomastici purché veritieri, non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

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

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

l'indicazione classico deve essere riportata con gli stessi caratteri per dimensione, colore, tipo a quelli utilizzati per indicare la denominazione «Dogliani».

L'indicazione classico dovrà essere riportato sulla stessa riga o immediatamente sotto la denominazione «Dogliani»

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

Art. 8. Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino Docg "Dogliani" e "Dogliani" classico per la commercializzazione devono essere di vetro scuro, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.