

COMUNICATI

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata e Garantita “Roero”.**



ROERO DOCG

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



ROERO DOCG

<p>La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.</p> <p>Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Mollì (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).</p> <p>La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.</p> <p>Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.</p> <p>Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).</p> <p>Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini.</p> <p>Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.</p> <p>Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.</p> <p>Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in Prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto Percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale</p>	<p>confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.</p> <p>Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Mollì (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).</p> <p>La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.</p> <p>Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.</p> <p>Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).</p> <p>Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini.</p> <p>Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.</p> <p>Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.</p> <p>Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in Prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto Percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231); indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per</p>
--	---



ROERO DOCG

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

Art. 4. Norme per la viticoltura

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

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

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

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

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

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

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;

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

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

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

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

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

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

Art. 4. Norme per la viticoltura

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

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

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

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

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

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

– densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;

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

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

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

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

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

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

consorzio.vini@langhevini.it



ROERO DOCG

=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	7,2	12,50 % vol	Roero	7,2	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	9	11,00 % vol	Roero Arneis	9	11,00 % vol.
<p>La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:</p>			<p>La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:</p>		
al terzo anno:			al terzo anno:		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	4,3	12,50 % vol	Roero	4,3	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	5,4	11,00 % vol	Roero Arneis	5,4	11,00 % vol.
al quarto anno:			al quarto anno:		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	5	12,50 % vol	Roero	4,3	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	6,3	11,00 % vol	Roero Arneis	5,4	11,00 % vol.
al quinto anno:			al quinto anno:		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	5,8	12,50 % vol	Roero	5	12,50 % vol.
{Roero} Arneis	7,2	11,00 % vol	Roero Arnesi	6,3	11,00 % vol.
al sesto anno:			al sesto anno:		
=====			=====		
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
=====			=====		
{Roero}	6,5	12,50 %vol	Roero	5,8	12,50 % vol.
{Roero} Ameis	8,1	11,00 % vol	Roero Arneis	7,2	11,00 % vol.
<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p>			<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p>		
<p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3</p>			<p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p>		
<p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data</p>			<p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data</p>		



ROERO DOCG

d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
 6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela o del Consiglio interprofessionale puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5. Norme per la vinificazione

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

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

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

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

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

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

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

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela o del Consiglio interprofessionale puo' fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

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

Art. 5. Norme per la vinificazione

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

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

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

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

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

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



ROERO DOCG

<p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">durata mesi</th> <th style="text-align: center;">di cui almeno in legno mesi</th> <th style="text-align: left;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>{Roero}</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>{Roero} riserva</td> <td style="text-align: center;">32</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: left;">data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>{Roero}</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>{Roero} riserva</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.</p> <p>7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.</p> <p>La spumantizzazione dei vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 6. Caratteristiche al consumo</p>	vini	durata mesi	di cui almeno in legno mesi	decorrenza	{Roero}	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	{Roero} riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Vini	data	{Roero}	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve	{Roero} riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve	<p>punto 3.</p> <p>Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita', ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">durata mesi</th> <th style="text-align: center;">di cui min. in legno</th> <th style="text-align: left;">decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roero</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>Roero riserva</td> <td style="text-align: center;">32</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: left;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</th> <th style="text-align: left;">data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roero</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> <tr> <td>Roero riserva</td> <td style="text-align: left;">1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.</p> <p>7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.</p> <p>La spumantizzazione dei vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.</p> <p>8. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".</p>	vini	durata mesi	di cui min. in legno	decorrenza	Roero	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	Roero riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	vini	data	Roero	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve	Roero riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve
vini	durata mesi	di cui almeno in legno mesi	decorrenza																																		
{Roero}	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
{Roero} riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
Vini	data																																				
{Roero}	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve																																				
{Roero} riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve																																				
vini	durata mesi	di cui min. in legno	decorrenza																																		
Roero	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
Roero riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve																																		
vini	data																																				
Roero	1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve																																				
Roero riserva	1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve																																				



ROERO DOCG

<p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» o «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino; odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: elegante e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>4. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.</p>	<p>Art. 6. Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» o «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino; odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico; titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: elegante e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>4. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.</p>
<p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la denominazione di origine controllata e garantita puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; tale menzione sia scritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei vigneti della denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione dei vini «Roero», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la</p>	<p>Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la denominazione di origine controllata e garantita puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; tale menzione sia scritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei vigneti della denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione dei vini</p>



ROERO DOCG

<p>vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine. 4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma con l'esclusione del contenitore da 200 cl. 2. E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p>	<p>«Roero», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine. 4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma con l'esclusione del contenitore da 200 cl. 2. E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p>
--	--