

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 “Dolcetto d’Alba”.**



DOLCETTO d'ALBA doc

<p>DPR 16 luglio 1974. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Dolcetto d'Alba".</p> <p>Art. 1. La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. Il vino "Dolcetto d'Alba" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno "Dolcetto".</p> <p>Art. 3. La zona di produzione del vino "Dolcetto d'Alba" comprende:</p> <p>1) l'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;</p> <p>2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.</p> <p>Art. 4. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Dolcetto d'Alba" debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura argilloso-calcareo o calcareo-silicea. Sono esclusi i terreni di fondovalle. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva per ettaro di coltura non dovrà superare i q.li 90. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Dolcetto d'Alba".</p> <p><u>Art. 1 – Denominazione e vini.</u> 1. La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>- "Dolcetto d'Alba" - "Dolcetto d'Alba" Superiore</p> <p><u>Art. 2 – Base ampelografica.</u> 1. La denominazione "Dolcetto d'Alba" è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto.</p> <p><u>Art. 3 – Zona di produzione delle uve.</u> 1. Le uve destinate alla produzione dei vini Dolcetto d'Alba devono essere prodotte: 1) nell'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;</p> <p>2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.</p> <p><u>Art. 4 – Norme per la viticoltura.</u> 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire all'uva ed al vino derivato 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.</p>
---	---



DOLCETTO d'ALBA doc

produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot o cordone speronato) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	9.000	11,00 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	9.000	12,00 % vol.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 8.000.

Le uve destinate alla produzione del vino "Dolcetto d'Alba" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50 % vol .

Le uve destinate alla produzione del vino "Dolcetto d'Alba" Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol .

La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore può 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:
al terzo anno

vini	resa uva	titolo alcolom.
------	-------------	--------------------



DOLCETTO d'ALBA doc

	kg/Ha	vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	4.800	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	4.800	12,50 % vol.
al quarto anno		
vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	5.600	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	5.600	12,50 % vol.
al quinto anno		
vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	6.400	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	6.400	12,50 % vol.
al sesto anno		
vini	resa uva kg/Ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	7.200	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	7.200	12,50 % vol.
<p>Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il limite 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 di produzione anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al 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.</p>		

Corso Enotria 2/C – Ampelion 12051 Alba (Cn) Tel 0173/441074 - Fax 0173/361380 email: consorzio.vini@langhevini.it



DOLCETTO d'ALBA doc

Art. 5. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate entro i limiti territoriali della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.

E' in facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Cuneo sentito di volta in volta il parere della Camera di commercio di Cuneo anche in ordine alla tradizionalità di tali operazioni al di fuori della zona delimitata nell'art. 3.

Tali stabilimenti dovranno utilizzare uve o mosti provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. del presente disciplinare, vinificandoli secondo le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti in uso nel territorio previsto nel primo comma.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Dolcetto d'Alba" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

6. Nell'ambito della resa massima rivendicabile 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 oppure riduzioni di resa massima inferiori a quelli previsti 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. 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 di cui al presente disciplinare di produzione e l'invecchiamento obbligatorio per la tipologia Superiore devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Cuneo e nel comune di Coazzolo in provincia di Asti.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dolcetto d'Alba"	70%	6.300 l/ha
"Dolcetto d'Alba" Superiore	70%	6.300 l/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 è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'articolo 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 di 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, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dolcetto d'Alba" Superiore	12	1°no vembre dell'anno di raccolta uve.



DOLCETTO d'ALBA doc

<p>Art. 6. Il vino "Dolcetto d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente a volte al violaceo nella schiuma; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11,50;</p>	<p>Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Dolcetto d'Alba" Superiore</td> <td>1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.</td> </tr> </tbody> </table> <p>5. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino Doc "Dolcetto d'Alba" Superiore più giovane a vino Doc "Dolcetto d'Alba" Superiore più vecchio e viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>6. Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto ad esclusione delle uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti.</p> <p>Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Monferrato" senza specificazione di vitigno e "Monferrato" Dolcetto.</p> <p>7. I vini di cui al presente disciplinare di produzione, ad esclusione di quelli ottenuti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti, possono essere classificati con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>8. Il vino destinato a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" Superiore potrà essere riclassificato come "Dolcetto d'Alba", previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p><u>Art. 6 – Caratteristiche al consumo.</u> 1. Il vino "Dolcetto d'Alba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino;</p>	Vino	data	"Dolcetto d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
Vino	data				
"Dolcetto d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.				

Corso Enotria 2/C – Ampelion 12051 Alba (Cn) Tel 0173/441074 - Fax 0173/361380 email: consorzio.vini@langhevini.it



DOLCETTO d'ALBA doc

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' in facoltà del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7. Il vino "Dolcetto d'Alba" che provenga da uve con una gradazione alcolica complessiva minima naturale, non inferiore a gradi 12 e venga immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di gradi 12,50 qualora venga invecchiato per almeno un anno, a partire dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

Art. 8. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Dolcetto d'Alba" in vista della vendita devono essere di forma bordolese, borgognona o similari, oppure

odore: **fruttato** e caratteristico;

sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Dolcetto d'Alba" con menzione "vigna": 12,00 % vol;

acidità totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico;**

estratto non riduttore: 21 g/l .

2. Il vino "Dolcetto d'Alba" Superiore, 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: 12,50 % vol; "Dolcetto d'Alba" Superiore con menzione "vigna": 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore: 21 g/l .

3. E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni di origine dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.

Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Dolcetto d'Alba" e "**Dolcetto d'Alba**" Superiore 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 similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione è 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.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione 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 di cui al presente disciplinare di produzione, 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'eventuale invecchiamento del vino sia stata svolta 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 dimensioni uguali al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o



DOLCETTO d'ALBA doc

corrispondenti ad antico uso e tradizione. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino "Dolcetto d'Alba" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Art. 9. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' consentito tuttavia l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località, comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 10. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba", vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

inferiori.

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba Superiore", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 – Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui al presente disciplinare di produzione devono preferibilmente essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di leggi, **ma comunque non inferiori a 18,7 cl.**

2. **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.**