

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 “Nebbiolo d’Alba”.**



NEBBIOLO d'ALBA doc

<p style="text-align: center;">D.P.R. 27 maggio 1970. Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Nebbiolo d'Alba".</p> <p>Art. 1. La denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. Il vino «Nebbiolo d'Alba» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Nebbiolo.</p> <p>Art. 3. La zona di produzione delle uve del vino "Nebbiolo d'Alba" comprende nella provincia di Cuneo l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e in parte quello dei comuni di: Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteuro Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno. Tale zona è così delimitata: partendo dal km 19 della s.s. n. 231 si segue interamente verso sud-est il confine comunale di Govone che si identifica dopo un breve tratto col confine provinciale Cuneo-Asti che percorre prima in direzione nord e poi ovest sino al bivio della frazione Gianoli in comune di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti in direzione sud e attraversata la frazione S. Vito raggiunge la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29). La delimitazione coincide per breve tratto verso sud-est, con detta strada statale 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; da dove verso sud-est segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle; indi percorre a nord e poi ovest la carreggiabile del rio Campetto che segue sino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo - S. Stefano Roero a quota 313. Risale lungo tale strada verso sud-est per S. Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per C. Baggioni e all'incrocio segue in direzione opposta e cioè a sud-ovest la strada che attraversata C.na Molli (quota 376) raggiunge rio Prella, risale tale corso d'acqua fino all'altezza della carrareccia per Furinetti e lungo questa verso sud raggiunge Furinetti da dove verso ovest segue la carrareccia fino a Novarino per seguire poi verso sud la strada che superato Ami raggiunge in prossimità del km 9, 100 la provinciale dei Roeri (quota 336). Da quota 336 prosegue verso sud-est sulla strada per la valle Serraniana fino alla quota 360 dove prosegue verso ovest sulla strada per Valle Canemorto discendendola poi</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Nebbiolo d'Alba".</p> <p>Art. 1 – Denominazione e vini. 1. La denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Nebbiolo d'Alba" - "Nebbiolo d'Alba Superiore" - "Nebbiolo d'Alba Spumante" - "Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè". <p>Art. 2 – Base ampelografica. 1. La denominazione "Nebbiolo d'Alba" è riservata al vino rosso e al vino rosato, riferito esclusivamente alla tipologia Spumante Rosè, ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo.</p> <p>Art. 3 – Zona di produzione delle uve. 1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine "Nebbiolo d'Alba" devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei comuni di Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteuro Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno, in provincia di Cuneo, così com'è definita dall'Art. 3 del DPR 27 maggio 1970 e successive modifiche del 3 giugno 1985 e del 13 novembre 1985.</p> <p>Art. 4 – Norme per la viticoltura. 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 650 metri s.l.m. - esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali. - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del
---	--

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

Pagina 1 di 7



NEBBIOLO d'ALBA doc

verso sud sino a incrociare alla quota 362 la strada per Baldissero d'Alba che segue fino all'altezza della quota 410 all'inizio del centro abitato.

Dalla strada la delimitazione prosegue verso sud-ovest lungo il crinale toccando le quote 402 e 394 per raggiungere il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 e lungo questi verso sud raggiunge la quota 402.

Da quota 402 segue il crinale verso ovest e raggiunge Villa di Sommariva da dove percorre, in direzione nord-ovest, la strada in uscita fino al km 1, segue quindi una retta immaginaria verso sud ovest che attraversa le Bocche dei Garbini e raggiunge quota 429 sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.

Da quota 429 segue una retta verso sud e raggiunge quota 408 per proseguire poi in direzione ovest e quindi sud lungo il crinale della Bocca di Ghia fino a raggiungere l'oratorio di S. Sebastiano (quota 391) sulla strada per Pocapaglia da dove segue in direzione ovest una linea spezzata che passa per le quote 411, 351 e raggiunge quota 328 sulla strada per Bra, prosegue lungo quest'ultima verso il centro abitato fino in prossimità dell'Ospedale, dove segue il concentrico a est di Bra passando per le quote 290 e 280 e raggiunge la ferrovia; prosegue lungo questa verso ovest fino a incrociare la strada Bra-Cherasco.

Segue tale strada per breve tratto a sud per prendere poi a est la strada degli orti e raggiungere il canale Pertusata in prossimità della quota 220.

Risale verso nord-est il canale Pertusata fino a raggiungere la s.s. di S. Vittoria (n. 231) in prossimità dei km 40,700.

Segue la s.s. verso est e a località Fornace (quota 202) prosegue verso sud per il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul Tanaro.

Risale il corso del fiume Tanaro fino a Case Bre nei pressi di Presa dalla quale risalendo verso est la comunale dei Garassini tocca cascina Dabene e poi verso nord C. Ruggeri; proseguendo incontra il confine comunale di La Morra e Verduno che segue poi verso sud sino a incrociare, in prossimità di Cogni, la strada provinciale per seguirla verso nord-est fino all'abitato di Verduno.

Dall'abitato di Verduno la delimitazione scende in direzione nord-est lungo la vecchia strada del Tanaro e fiancheggiando cascina Pradonio, raggiunge a quota 300 la vicinale di Movigliero.

Indi, sempre verso nord-est, percorre la vicinale dei Ronchi che da questo punto ha origine, fino a incontrare (passando per quota 276), il confine tra Roddi e Verduno.

Segue tale confine verso est e raggiunge quello tra La Morra e Roddi sul quale prosegue, in direzione sud-est, fino alla località Ciocchino, da Ciocchino la linea di delimitazione segue verso est la strada vicinale di il Bric (Ambrogio) toccando le quote 248 e 252 fino a incontrare il rio Talloria di Castiglione.

Risale il rio Talloria di Castiglione in direzione sud-ovest fino a incontrare la strada provinciale Alba-Barolo in prossimità del bivio per Barolo e per Serralunga.

Da questo punto, segue la provinciale Alba-Barolo in direzione nord verso Alba fino al km 5, ove, in prossimità di cascina Giuli, imbecca, in direzione sud-est, la strada per cascina Borzone e Giacco e la segue fino a raggiungere, ai Farinetti, il confine tra i comuni di Grinzane Cavour e Diano

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) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e del vino;

- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	9.000	11,50 % vol
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	9.000	12,00 % vol
"Nebbiolo d'Alba Spumante"	11.000	11,00 % vol
"Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè"	11.000	11,00 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 8.100.

Le uve destinate alla produzione del vino "Nebbiolo d'Alba" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % vol .

Per la versione "Superiore" con menzione aggiuntiva "Vigna" seguita dal relativo toponimo devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol.

La denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" 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 kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	4.800	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	4.800	12,50 % vol.



NEBBIOLO d'ALBA doc

d'Alba.
Segue detto confine verso sud-est fino al torrente Carzello e poi il torrente medesimo sino alla confluenza con il torrente Talloria di Sinio. Risale quindi il Talloria per tutto il tratto che questo percorre in territorio di Diano d'Alba e poi nel successivo che fa da confine tra il comune di Serralunga e i comuni di Montelupo e di Sinio.
Prosegue quindi verso sud lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino a incontrare, a quota 297 in prossimità di cascina Pian Romaldo, il confine fra Serralunga e Monforte.
Discende dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte in prossimità del km 1,900 per seguirla poi verso nord-ovest fino al centro abitato di quest'ultimo comune.
Da Monforte d'Alba scende per una retta alla sorgente del rio Cornaretta, discende tale corso d'acqua e alla confluenza segue il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per Case Manzoni, C. Roca Nera e C. Vigliani) il confine comunale tra Monforte e Monchiero, segue verso nord tale confine fino a incontrare il rio Rataldo e il punto d'incontro dei confini tra i comuni di Novello, Monchiero e Monforte.
Discende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio dei Mosca, a sud-ovest di C. Mosca, risale quest'ultimo e alla sorgente segue il sentiero che verso nord raggiunge la strada per Novello in prossimità dei km 3,800 e quindi lungo questa verso est raggiunge il centro abitato.
Da Novello, la linea di delimitazione prosegue, in direzione nord ovest, per la vicinale dei Corini, e all'altezza di tale località, per quella dei Tarditi che attraversa raggiungendo C. Saccati (quota 339) sul confine comunale tra Novello e Narzole.
Indi segue in direzione sud-ovest il confine comunale medesimo per raggiungere la ferrovia Bra-Ceva e seguirla in direzione di Ceva fino al rio Rataldo.
Appena superatolo segue verso est la strada per Via Garambo e sul proseguimento raggiunge la provinciale Monchiero Monforte in prossimità della strada vicinale dei Bagnaschi; percorre quest'ultima in direzione sud-est, attraversa il rio Monchiero e percorre nella stessa direzione la vicinale dei Pilo raggiungendo il confine comunale tra Monchiero e Monforte che segue verso sud sino a incrociare quello di Dogliani.
Percorre in direzione ovest il confine comunale Monforte Dogliani e Monforte Roddino fino alla strada provinciale Monforte Roddino presso il km 4,300 circa a quota 515.
Segue tale strada verso Roddino fino al bivio, in prossimità dei km 5, con la provinciale per Serralunga a quota 549, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Serralunga sino a incontrare prima di C. Coccio la strada comunale per Sinio che segue verso est fino a raggiungere il confine comunale di Sinio in prossimità di casc. Castella.
Percorre il confine in direzione est tra Sinio e Roddino e poi Sinio-Albaretto-Torre, Sinio Montelupo Albese sino alla confluenza del rio Brantegna con il rio Riolo; risale il rio Riolo fino alla strada comunale di Brantegna che segue passando per quota 480 e raggiunge la provinciale Alba Murazzano a quota 506 in prossimità dei km 11.
Da quota 506 la delimitazione prosegue in direzione nord-ovest per la strada vicinale dei Gorgassi raggiungendo

al quarto anno		
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	5.600	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	5.600	12,50 % vol.
al quinto anno		
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	6.400	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	6.400	12,50 % vol.
al sesto anno		
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Nebbiolo d'Alba"	7.200	12,00 % vol.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	7.200	12,50 % vol.

Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" deve essere riportato nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per il quantitativo di cui trattasi.

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.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.

6. Nell'ambito della resa massima rivendicata 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



NEBBIOLO d'ALBA doc

nuovamente al km 9,5 circa la provinciale Alba-Murazzano che segue fino al confine comunale di Diano d'Alba. Prosegue successivamente verso nord-est, est e poi nord sui confini comunali tra Diano d'Alba e Montelupo, Diano d'Alba e Rodello, Diano d'Alba e Benevello, Alba e Benevello, Alba e Borgomale, Alba e Trezzo Tinella, Alba e Treiso, fino al punto in cui il confine abbandona il Senio d'Elvio, poco a sud di Meruzzano di C. Castellengo, dove proseguendo verso nord lungo il corso d'acqua raggiunge all'altezza di Meruzzano la strada per Alba percorrendola nella stessa direzione fino al ponte sul Senio d'Elvio all'altezza di C.dei Frati, discende quindi tale corso d'acqua fino alla confluenza con il fiume Tanaro. Risale lungo il Tanaro fino ai ponti stradale e ferroviario di Alba, prosegue in direzione nord lungo la strada e in località il Rondò, imbocca la strada statale n. 231 che segue fino al km 19, da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Nebbiolo d'Alba» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro determinate e specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i terreni collinari di giacitura e di esposizione adatti e di natura preminentemente siliceo - argillosa.

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 ammessa per la produzione del vino «Nebbiolo d'Alba» non deve essere superiore a q.li 90 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua, rispetto a quella specializzata, deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

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

Art. 5. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio di un anno per il tipo secco, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Cuneo, Asti e Torino.

Il periodo di invecchiamento decorre dalla fine del periodo vendemmiale stabilito a termini dell'articolo 36 del Dpr 12 febbraio 1965, n. 162.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica minima naturale di 11,50 gradi.

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

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 e l'invecchiamento obbligatorio del vino "Nebbiolo d'Alba" devono essere effettuate nella provincia di Cuneo, Asti e Torino.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Nebbiolo d'Alba"	70%	6.300 l/ha
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	70%	6.300 l/ha
"Nebbiolo d'Alba Spumante"	70%	7.700 l/ha
"Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè"	70%	7.700 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 Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e invecchiamento 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	durata mesi	di cui in legno	decorrenza
"Nebbiolo d'Alba"	12		1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
"Nebbiolo d'Alba Superiore"	18	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
"Nebbiolo d'Alba Spumante"	6		1° novembre dell'anno di raccolta



NEBBIOLO d'ALBA doc

<p>Art. 6. Il vino Nebbiolo d'Alba all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi granato per il vino invecchiato; - odore: profumo caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento; - sapore: dal secco più gradevolmente dolce di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato, armonico; - gradazione alcolica minima complessiva: 12,0% Vol.; - acidità totale minima: 5 per mille; - estratto secco netto minimo: 20 per mille. <p>E' facoltà del ministero dell'Agricoltura e Foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco.</p> <p>Art. 7. La denominazione di origine controllata Nebbiolo d'Alba può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti. La preparazione del vino Nebbiolo d'Alba spumante deve avvenire entro il territorio delle province di Cuneo, Asti e Torino.</p> <p>Art. 8. Nella designazione di cui all'articolo 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' tuttavia consentito 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 che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località – comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 – e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Art. 9. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Nebbiolo d'Alba vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p style="text-align: right;">delle uve.</p> <hr/> <p style="text-align: right;">1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>“Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè” 6</p> <hr/> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Vino</th> <th style="text-align: center;">data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">“Nebbiolo d'Alba”</td> <td style="text-align: center;">1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">“Nebbiolo d'Alba Superiore”</td> <td style="text-align: center;">1° maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">“Nebbiolo d'Alba Spumante”</td> <td style="text-align: center;">1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">“Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè”</td> <td style="text-align: center;">1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.</td> </tr> </tbody> </table> <hr/> <p>5. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di “Nebbiolo d'Alba” più giovane a “Nebbiolo d'Alba” più vecchio e viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>6. Per la denominazione “Nebbiolo d'Alba” 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” Nebbiolo.</p> <p>7 Il vino destinato a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d'Alba” può essere classificato, con le denominazioni di origine controllata “Langhe” senza specificazione di vitigno e “Langhe” Nebbiolo, purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>8. Nella produzione del vino “Nebbiolo d'Alba Spumante e Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè” sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico. Per entrambi i metodi occorre seguire le disposizioni di affinamento previste dalla legge vigente per gli spumanti.</p> <p><u>Art. 6 – Caratteristiche al consumo.</u> 1. Il vino “Nebbiolo d'Alba” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico; sapore: secco, vellutato ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %</p>	Vino	data	“Nebbiolo d'Alba”	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.	“Nebbiolo d'Alba Superiore”	1° maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve.	“Nebbiolo d'Alba Spumante”	1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.	“Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè”	1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
Vino	data										
“Nebbiolo d'Alba”	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.										
“Nebbiolo d'Alba Superiore”	1° maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve.										
“Nebbiolo d'Alba Spumante”	1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.										
“Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè”	1° maggio dell'anno successivo a quello di raccolta uve.										



NEBBIOLO d'ALBA doc

	<p>vol; con menzione “vigna” 12,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 19 g/l .</p> <p>Il vino “Nebbiolo d’Alba Superiore” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno; sapore: secco, vellutato ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione “vigna” 13,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 19 g/l .</p> <p>Il vino “Nebbiolo d’Alba Spumante” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; limpidezza: brillante; colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso; odore: netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane; sapore: secco, abboccato o amabile, sapido e ben strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione “vigna” 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 15 g/l .</p> <p>Il vino “Nebbiolo d’Alba Spumante Rosè” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; limpidezza: brillante; colore: rosato più o meno intenso; odore: netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane; sapore: secco, abboccato o amabile, sapido e ben strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione “vigna” 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore: 15 g/l .</p> <p>2. E’ facoltà del Ministero delle Politiche Agricole – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p><u>Art. 7 – Etichettatura designazione e presentazione.</u> 1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” 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 del vino Doc “Nebbiolo d’Alba”, è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi</p>
--	---



NEBBIOLO d'ALBA doc

	<p>privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione e presentazione del vino "Nebbiolo d'Alba", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 del vino "Nebbiolo d'Alba", 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 uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore. <p>4. Nella designazione e presentazione dei vini "Nebbiolo d'Alba" e "Nebbiolo d'Alba" Superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini, "Nebbiolo d'Alba Spumante" e "Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè", è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.</p> <p><u>Art. 8 – Confezionamento.</u></p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" e "Nebbiolo d'Alba Superiore" per la commercializzazione devono preferibilmente essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl .</p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba Spumante" e "Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè" per la commercializzazione devono preferibilmente essere di forma tradizionale per i vini spumanti, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl .</p> <p>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.</p>
--	---