

REGIONE PIEMONTE BU25S2 25/06/2026

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

**Comunicato della Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Produzioni agrarie e zootecniche:
Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini DOC LANGHE.**

Documento allegato

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LANGHE”

MODIFICHE ORDINARIE

Approvato con D.M. 22.11.94 GU 283 del 03.12.94
Modificato con D.M. 21.02.96 GU 56 del 07.03.96
Modificato con D.M. 22.08.01 GU 209 del 08.09.01
Modificato con D.M. 21.01.2010 G U 23 del 29.01.2010
Modificato con D.M. 14.12.2010 GU 301 del 27.12.2010
Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Langhe” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- “Langhe” rosso
- “Langhe” Barbera;
- “Langhe” Cabernet Sauvignon;
- “Langhe” Dolcetto;
- “Langhe” Dolcetto novello;

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LANGHE”

MODIFICHE ORDINARIE

versione integrata con la modifica dell’Art. 8 approvata dall’Assemblea del 10 giugno 2025

Approvato con D.M. 22.11.94 GU 283 del 03.12.94
Modificato con D.M. 21.02.96 GU 56 del 07.03.96
Modificato con D.M. 22.08.01 GU 209 del 08.09.01
Modificato con D.M. 21.01.2010 G U 23 del 29.01.2010
Modificato con D.M. 14.12.2010 GU 301 del 27.12.2010
Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Langhe” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- “Langhe” rosso
- **“Langhe” Albarossa**
- “Langhe” Barbera;
- “Langhe” Cabernet Sauvignon;
- “Langhe” Dolcetto;
- “Langhe” Dolcetto novello;

Introduzione del vitigno Albarossa, da tempo coltivato nelle Langhe. Attualmente lo si rivendica con la DOC “PIEMONTE” o “LANGHE” generico.

<p>- “Langhe” Freisa; - “Langhe” Freisa frizzante; - “Langhe” Merlot; - “Langhe” Nebbiolo; - “Langhe” rosato; - “Langhe” rosso passito; - “Langhe” Pinot Nero; - “Langhe” bianco; - “Langhe” Arneis; - “Langhe” Arneis passito; - “Langhe” bianco passito; - “Langhe” Chardonnay; - “Langhe” Favorita; - “Langhe” Nascetta; - “Langhe” Riesling; - “Langhe” Rossese bianco; - “Langhe” Sauvignon;</p> <p>- “Langhe” con l’eventuale specificazione della seguente sottozona: “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”</p> <p>2. La sottozona “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”, è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall’allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione di origine “Langhe” senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1</p>	<p>- “Langhe” Freisa; - “Langhe” Freisa frizzante; - “Langhe” Merlot; - “Langhe” Nebbiolo; - “Langhe” rosato o Rosé; - “Langhe” rosso passito; - “Langhe” Pinot Nero; - “Langhe” bianco; - “Langhe” Arneis; - “Langhe” Arneis passito; - “Langhe” bianco passito; - “Langhe” Chardonnay; - “Langhe” Favorita; - “Langhe” Nascetta; - “Langhe” Riesling; - “Langhe” Rossese bianco; - “Langhe” Sauvignon;</p> <p>- “Langhe” con l’eventuale specificazione della seguente sottozona: “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”</p> <p>2. La sottozona “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”, è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall’allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione di origine “Langhe” senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del</p>	<p>Inserita la possibilità di utilizzare anche il termine Rosè, su richiesta dell’ente di certificazione Valoritalia, per maggiore chiarezza in sede di controllo.</p> <p>Modifica volta ad includere anche quei vitigni tradizionalmente coltivati come ad esempio il moscato, il brachetto o il Pinot Nero (vinificato in bianco) che potranno essere utilizzati da soli o congiuntamente ad altri per produrre Langhe doc</p>
--	---	--

<p>del presente disciplinare.</p> <p>2. La denominazione di origine “Langhe”, seguita da una delle specificazioni di vitigno: Arneis, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Dolcetto, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Nebbiolo, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno l’85% dei corrispondenti vitigni; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%</p> <p>3. La denominazione di origine "Langhe" rosso passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno l’85% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15% .</p> <p>4. La denominazione di origine "Langhe" bianco passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Arneis o Chardonnay o Nascetta o Riesling provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>5. La denominazione di origine "Langhe" rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p>	<p>presente disciplinare.</p> <p>2. La denominazione di origine “Langhe”, seguita da una delle specificazioni di vitigno: Albarossa, Arneis, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Dolcetto, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Nebbiolo, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno l’85% dei corrispondenti vitigni; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>3. La denominazione di origine "Langhe" rosso passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno l’85% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15% .</p> <p>4. La denominazione di origine "Langhe" bianco passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Arneis o Chardonnay o Nascetta o Riesling provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>5. La denominazione di origine "Langhe" rosato o Rosé è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p>	<p>Bianco o Langhe doc Rosso.</p> <p>Le modifiche introdotte ai commi 2, 3, 4, e 5 sono conseguenti a quelle proposte al precedente comma 1 ed all’Articolo 1 comma 1.</p>
--	---	--

<p align="center">Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p>	<p align="center">Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p>	
<p>1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:</p> <p>"Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Barbera, "Langhe" bianco passito; "Langhe" Cabernet Sauvignon, "Langhe" Chardonnay, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Favorita, "Langhe" Freisa, "Langhe" Freisa frizzante, "Langhe" Merlot, "Langhe" Nascetta, "Langhe" Nebbiolo, "Langhe" Pinot Nero, "Langhe" Riesling, "Langhe" rosato, "Langhe" Rossese bianco, "Langhe" rosso passito, "Langhe" Sauvignon:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba,</p>	<p>1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:</p> <p>"Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Albarossa, "Langhe" Barbera, "Langhe" bianco passito; "Langhe" Cabernet Sauvignon, "Langhe" Chardonnay, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Favorita, "Langhe" Freisa, "Langhe" Freisa frizzante, "Langhe" Merlot, "Langhe" Nascetta, "Langhe" Nebbiolo, "Langhe" Pinot Nero, "Langhe" Riesling, "Langhe" rosato o rosé, "Langhe" Rossese bianco, "Langhe" rosso passito, "Langhe" Sauvignon:</p> <p>l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle</p>	<p>Modifiche conseguenti a quelle introdotte agli articoli 1 e 2.</p>

<p>Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>"Langhe" Arneis e "Langhe" Arneis passito: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocalaglia, Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>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 800 metri s.l.m.; - esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve; - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di 	<p>Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.</p> <p>"Langhe" Arneis e "Langhe" Arneis passito: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocalaglia, Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>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 800 metri s.l.m.; - esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve; - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, 	
---	---	--

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: la controspalliera; con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso, e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve e dei vini);

- è vietata ogni pratica di forzatura.

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

Vino Resa uva Titolo alcol.
vol. min. nat.
t/ha % vol

"Langhe" Arneis 11 9,50
"Langhe" Arneis passito 11 12,50
"Langhe" Barbera 11 10,50
"Langhe" bianco 11 9,50
"Langhe" bianco passito 11 13,50
"Langhe" Cabernet Sauvignon 10 11,00
"Langhe" Chardonnay 10 10,00
"Langhe" Dolcetto 10 10,00
"Langhe" Favorita 10 9,50
"Langhe" Freisa. 9 10,50
"Langhe" Freisa frizzante 9 10,50
"Langhe" Merlot 10 11,00
"Langhe" Nascetta 10 11,00
"Langhe" Nebbiolo 10 11,00
"Langhe" Pinot Nero 10 11,00
"Langhe" Riesling 10 11,00
"Langhe" rosato 10 11,00
"Langhe" Rossese bianco 10 11,00
"Langhe" rosso 10 10,50
"Langhe" rosso passito 10 13,50
"Langhe" Sauvignon 10 11,00

calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso, e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve e dei vini);

- è vietata ogni pratica di forzatura.

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

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol
"Langhe" Albarossa	10	10,00
"Langhe" Arneis	11	9,50
"Langhe" Arneis passito	11	12,50
"Langhe" Barbera	11	10,50
"Langhe" bianco	11	9,50
"Langhe" bianco passito	11	13,50
"Langhe" Cabernet Sauvignon	10	11,00
"Langhe"	10	10,00

Modifica di layout volta a rendere più leggibili i dati, per tutte le tabelle riportate in questo articolo.

Titolo alcolometrico e resa per Langhe Albarossa attribuite secondo la conoscenza delle varietà e la loro risposta al sistema di allevamento ed all'ambiente pedoclimatico nel quale sono inserite.

	Chardonnay			
	"Langhe" Dolcetto	10	10,00	
	"Langhe" Favorita	10	9,50	
	"Langhe" Freisa	9	10,50	
	"Langhe" Freisa frizzante	9	10,50	
	"Langhe" Merlot	10	11,00	
	"Langhe" Nascetta	10	11,00	
	"Langhe" Nebbiolo	10	11,00	
	"Langhe" Pinot Nero	10	11,00	
	"Langhe" Riesling	10	11,00	
	"Langhe" rosato o rosé	10 11	11,00	Aumento della resa per la tipologia Langhe rosato o rosé giustificata nella relazione tecnica, cui si fa rimando.
	"Langhe" Rossese bianco	10	11,00	
	"Langhe" rosso	10 11	10,50	Aumento della resa per la tipologia Langhe rosso giustificata nella relazione tecnica, cui si fa rimando.
	"Langhe" rosso passito	10	13,50	
	"Langhe" Sauvignon	10	11,00	

La denominazione di origine controllata “Langhe” seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché la produzione massima di uva non sia superiore a 8 t/ha.

Le uve destinate alla produzione del vino “Langhe” seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e che intendano fregiarsi della menzione “vigna” con relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:

Vino Titolo alcol. volum.
min. naturale
% vol.

“Langhe” Cabernet Sauvignon 11,50
 “Langhe” Chardonnay 10,50
 “Langhe” Favorita 10,50
 “Langhe” Freisa 11,00
 “Langhe” Merlot 11,50
 “Langhe” Nascetta 11,50
 “Langhe” Pinot Nero 11,50
 “Langhe” Riesling 11,50
 “Langhe” Rossese bianco 11,50
 “Langhe” Sauvignon 11,50

La denominazione di origine controllata “Langhe” seguita da una delle specificazioni di vitigno: **Albarossa**, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché la produzione massima di uva non sia superiore a 8 t/ha.

Le uve destinate alla produzione del vino “Langhe” seguito da una delle specificazioni di vitigno: **Albarossa**, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e che intendano fregiarsi della menzione “vigna” con relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:

Vino	Titolo alcol. volum. min. naturale % vol.
“Langhe” Albarossa	10,50
“Langhe” Cabernet Sauvignon	11,50
“Langhe” Chardonnay	10,50
“Langhe” Favorita	10,50
“Langhe” Freisa	11,00
“Langhe” Merlot	11,50
“Langhe” Nascetta	11,50
“Langhe” Pinot Nero	11,50
“Langhe” Pinot Nero	11,50
“Langhe” Riesling	11,50
“Langhe” Rossese bianco	11,50

Per la tipologia Albarossa, si introduce la possibilità di rivendicare la menzione “Vigna” come per tutte le altre tipologie Langhe che non hanno una DOC diversa.

Titolo alcolometrico per la menzione “vigna” stabilito in base al Dlgs 238/2016.

<p>Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata «Langhe» seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:</p> <p>al terzo anno</p> <hr/> <p>Resa uva Titolo alcol. Vino vol. min. nat. t/ha % vol.</p> <hr/> <p>“Langhe” Cabernet Sauvignon 4,8 11,50 “Langhe” Chardonnay 4,8 10,50 “Langhe” Favorita 4,8 10,50 “Langhe” Freisa 4,8 11,00 “Langhe” Merlot 4,8 11,50 “Langhe” Nascetta 4,8 11,50 “Langhe” Pinot Nero 4,8 11,50 “Langhe” Riesling 4,8 11,50 “Langhe” Rossese bianco 4,8 11,50 “Langhe” Sauvignon 4,8 11,50</p>	<table border="1"> <tr> <td>“Langhe” Sauvignon</td> <td>11,50</td> </tr> </table> <p>Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata «Langhe» seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:</p> <p>al terzo anno</p>	“Langhe” Sauvignon	11,50	<p>Modifica di layout volta a rendere più leggibili i dati.</p> <p>Per la tipologia Albarossa, si introducono le rese Uva/vino tenendo conto delle caratteristiche della varietà e del processo di vinificazione tradizionale.</p>																												
“Langhe” Sauvignon	11,50																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>Resa uva t/ha</th> <th>Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>“Langhe” Albarossa</td> <td>4,8</td> <td>10,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Cabernet Sauvignon</td> <td>4,8</td> <td>11,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Chardonnay</td> <td>4,8</td> <td>10,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Favorita</td> <td>4,8</td> <td>10,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Freisa</td> <td>4,8</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Merlot</td> <td>4,8</td> <td>11,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Nascetta</td> <td>4,8</td> <td>11,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Pinot Nero</td> <td>4,8</td> <td>11,50</td> </tr> <tr> <td>“Langhe” Riesling</td> <td>4,8</td> <td>11,50</td> </tr> </tbody> </table>	Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.	“Langhe” Albarossa	4,8	10,50	“Langhe” Cabernet Sauvignon	4,8	11,50	“Langhe” Chardonnay	4,8	10,50	“Langhe” Favorita	4,8	10,50	“Langhe” Freisa	4,8	11,00	“Langhe” Merlot	4,8	11,50	“Langhe” Nascetta	4,8	11,50	“Langhe” Pinot Nero	4,8	11,50	“Langhe” Riesling	4,8	11,50	
Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.																														
“Langhe” Albarossa	4,8	10,50																														
“Langhe” Cabernet Sauvignon	4,8	11,50																														
“Langhe” Chardonnay	4,8	10,50																														
“Langhe” Favorita	4,8	10,50																														
“Langhe” Freisa	4,8	11,00																														
“Langhe” Merlot	4,8	11,50																														
“Langhe” Nascetta	4,8	11,50																														
“Langhe” Pinot Nero	4,8	11,50																														
“Langhe” Riesling	4,8	11,50																														

al quarto anno

Resa uva Titolo alcol.
Vino vol. min. nat.
t/ha % vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon 5,6 11,50
“Langhe” Chardonnay 5,6 10,50
“Langhe” Favorita 5,6 10,50
“Langhe” Freisa 5,6 11,00
“Langhe” Merlot 5,6 11,50
“Langhe” Nascetta 5,6 11,50
“Langhe” Pinot Nero 5,6 11,50
“Langhe” Riesling 5,6 11,50
“Langhe” Rossese bianco 5,6 11,50
“Langhe” Sauvignon 5,6 11,50

“Langhe” Rossese bianco	4,8	11,50
“Langhe” Sauvignon	4,8	11,50

al quarto anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.
“Langhe” Albarossa	5,6	10,50
“Langhe” Cabernet Sauvignon	5,6	11,50
“Langhe” Chardonnay	5,6	10,50
“Langhe” Favorita	5,6	10,50
“Langhe” Freisa	5,6	11,00
“Langhe” Merlot	5,6	11,50
“Langhe” Nascetta	5,6	11,50
“Langhe” Pinot Nero	5,6	11,50
“Langhe” Riesling	5,6	11,50
“Langhe” Rossese bianco	5,6	11,50
“Langhe” Sauvignon	5,6	11,50

al quinto anno

Resa uva Titolo alcol.

Vino vol. min. nat.

t/ha % vol.

“Langhe” Cabernet Sauvignon 6,4 11,50

“Langhe” Chardonnay 6,4 10,50

“Langhe” Favorita 6,4 10,50

“Langhe” Freisa 6,4 11,00

“Langhe” Merlot 6,4 11,50

“Langhe” Nascetta 6,4 11,50

“Langhe” Pinot Nero 6,4 11,50

“Langhe” Riesling 6,4 11,50

“Langhe” Rossese bianco 6,4 11,50

“Langhe” Sauvignon 6,4 11,50

al quinto anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.
“Langhe” Albarossa	6,4	10,50
“Langhe” Cabernet Sauvignon	6,4	11,50
“Langhe” Chardonnay	6,4	10,50
“Langhe” Favorita	6,4	10,50
“Langhe” Freisa	6,4	11,00
“Langhe” Merlot	6,4	11,50
“Langhe” Nascetta	6,4	11,50
“Langhe” Pinot Nero	6,4	11,50
“Langhe” Riesling	6,4	11,50
“Langhe” Rossese bianco	6,4	11,50
“Langhe” Sauvignon	6,4	11,50

al sesto anno

Resa uva Titolo alcol.

Vino vol. min. nat.

t/ha % vol.

al sesto anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.
------	---------------	--------------------------------------

“Langhe” Cabernet Sauvignon 7,2 11,50
 “Langhe” Chardonnay 7,2 10,50
 “Langhe” Favorita 7,2 10,50
 “Langhe” Freisa 7,2 11,00
 “Langhe” Merlot 7,2 11,50
 “Langhe” Nascetta 7,2 11,50
 “Langhe” Pinot Nero 7,2 11,50
 “Langhe” Riesling 7,2 11,50
 “Langhe” Rossese bianco 7,2 11,50
 “Langhe” Sauvignon 7,2 11,50

“Langhe” Albarossa	7,2	10,50
“Langhe” Cabernet Sauvignon	7,2	11,50
“Langhe” Chardonnay	7,2	10,50
“Langhe” Favorita	7,2	10,50
“Langhe” Freisa	7,2	11,00
“Langhe” Merlot	7,2	11,50
“Langhe” Nascetta	7,2	11,50
“Langhe” Pinot Nero	7,2	11,50
“Langhe” Riesling	7,2	11,50
“Langhe” Rossese bianco	7,2	11,50
“Langhe” Sauvignon	7,2	11,50

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

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela fissa una resa rivendicabile inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della

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

~~4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela fissa una resa rivendicabile inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della~~

Modifica formale: eliminati i commi 4, 5 e 6. perché ridondanti rispetto a quanto già disposto dalla normativa vigente.

<p>zona di produzione di cui all'art. 3</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa rivendicabile maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data e la stima della maggiore resa rivendicabile, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro 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.</p> <p>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 temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</p> <p>8. Non è consentito destinare alla produzione dei vini a DOC Langhe gli esuberanti di produzione delle DOCG insistenti sulla stessa area di produzione</p>	<p>zona di produzione di cui all'art. 3</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa rivendicabile maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data e la stima della maggiore resa rivendicabile, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro 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.</p> <p>7.4. 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 temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.</p> <p>8.5. Non è consentito destinare alla produzione dei vini a DOC Langhe gli esuberanti di produzione delle DOCG insistenti sulla stessa area di produzione.</p>	<p>Modifica formale nella numerazione dei commi, legata all'eliminazione dei 3 precedenti.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p>	

Resa Produzione Vino max. di vino uva/vino hl/ha	Vino	Resa uva/vino	Produzione Vino max. di vino hl /ha	Modifica di layout volta a rendere più leggibili i dati.
"Langhe" Arneis 70% 77	"Langhe" Arneis	70%	77	Rese Uva/vino stabilite per Langhe Albarossa tenendo conto delle caratteristiche della varietà e del processo di vinificazione tradizionale
"Langhe" Arneis passito 30% 33	"Langhe" Arneis passito	30%	33	
"Langhe" Barbera 70% 77	"Langhe" Barbera	70%	77	
"Langhe" bianco 70% 77	"Langhe" bianco	70%	77	
"Langhe" bianco passito 30% 33	"Langhe" bianco passito	30%	33	
"Langhe" Cabernet Sauvignon 70% 70	"Langhe" Cabernet Sauvignon	70%	70	
"Langhe" Chardonnay 70% 70	"Langhe" Chardonnay	70%	70	
"Langhe" Dolcetto 70% 70	"Langhe" Dolcetto	70%	70	
"Langhe" Favorita 70% 70	"Langhe" Favorita	70%	70	
"Langhe" Freisa 70% 63	"Langhe" Freisa	70%	63	
"Langhe" Freisa frizzante 70% 63	"Langhe" Freisa frizzante	70%	63	
"Langhe" Merlot 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" Nascetta 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" Nebbiolo 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" Pinot Nero 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" Riesling 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" rosato 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" Rossese bianco 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" rosso 70% 70	"Langhe"	70%	70	
"Langhe" rosso passito 30% 30	"Langhe"	30%	30	
"Langhe" Sauvignon 70% 70	"Langhe"	70%	70	

Merlot		
"Langhe" Nascetta	70%	70
"Langhe" Nebbiolo	70%	70
"Langhe" Pinot Nero	70%	70
"Langhe" Riesling	70%	70
"Langhe" rosato o rosé	70%	70 77
"Langhe" Rossese bianco	70%	70
"Langhe" rosso	70%	70 77
"Langhe" rosso passito	30%	30
"Langhe" Sauvignon	70%	70

Aumento della resa per la tipologia Langhe rosato o rosé giustificata nella relazione tecnica, cui si fa rimando.

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

Qualora per i vini "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%,

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

Qualora per i vini "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%,

<p>l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la resa uva/vino di cui al precedente punto 2 si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.</p> <p>3. Nella vinificazione e l'eventuale 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 e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. I vini a DOC "Langhe" Arneis passito, "Langhe" rosso passito e "Langhe" bianco passito devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento della durata di mesi 10 con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>Durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> <p>Per detti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.</p> <p>5. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento delle tipologie dei vini Langhe deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p> <p>6. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la metodologia di vinificazione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della DOC "Langhe" a condizione che</p>	<p>l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la resa uva/vino di cui al precedente punto 2 si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.</p> <p>3. Nella vinificazione e l'eventuale 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 e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. I vini a DOC "Langhe" Arneis passito, "Langhe" rosso passito e "Langhe" bianco passito devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento della durata di mesi 10 con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>Durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.</p> <p>Per detti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.</p> <p>5. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento delle tipologie dei vini Langhe deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p> <p>6. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la metodologia di vinificazione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della DOC "Langhe" a condizione che</p>	
--	---	--

<p>abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografia. E' facoltà del conduttore di tali vigneti, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per le uve provenienti dallo stesso vigneto. Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote, parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati. 8. Possono essere riclassificati con la denominazione d'origine controllata "Langhe" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p>	<p>abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografia. E' facoltà del conduttore di tali vigneti, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per le uve provenienti dallo stesso vigneto. Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote, parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati. 8. Possono essere riclassificati con la denominazione d'origine controllata "Langhe" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p>	
<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	
<p>1. I vini a Doc "Langhe" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Langhe" Arneis: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	<p>1. I vini a Doc "Langhe" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Langhe" Albarossa: colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, e di buon corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Arneis: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	<p>Introduzione delle caratteristiche al consumo di "Langhe" Albarossa sulla base di valori analitici medi.</p>

<p>estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Langhe" Arneis passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol di cui almeno 11,00 % svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. "Langhe" Barbera colore: rosso rubino; profumo: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. "Langhe" bianco: Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: delicato, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" bianco passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. "Langhe" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Langhe" Arneis passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol di cui almeno 11,00 % svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. "Langhe" Barbera colore: rosso rubino; profumo odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. "Langhe" bianco: € colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: delicato, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" bianco passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. "Langhe" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;</p>	<p>Correzione formale</p> <p>Correzione di un refuso</p>
---	---	--

<p>vol; “Langhe” Cabernet Sauvignon con menzione “vigna”: 11,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Chardonnay: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Chardonnay con menzione “vigna”: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Dolcetto Novello: colore: rosso rubino; odore: fruttato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Favorita: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno; sapore: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace;</p>	<p>“Langhe” Cabernet Sauvignon con menzione “vigna”: 11,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Chardonnay: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Chardonnay con menzione “vigna”: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Dolcetto Novello: colore: rosso rubino; odore: fruttato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Favorita: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno; sapore: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace;</p>	
---	---	--

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Favorita con menzione “vigna”: 10,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Freisa:</p> <p>colore: rosso rubino o rosso cerasuolo;</p> <p>odore: caratteristico delicato;</p> <p>sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>“Langhe” Freisa con menzione “vigna”: 11,00 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Freisa frizzante:</p> <p>Spuma : fine ed evanescente</p> <p>colore: rosso rubino o rosso cerasuolo;</p> <p>odore: caratteristico delicato;</p> <p>sapore: amabile, fresco, secco e morbido;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Merlot:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: caratteristico, tenue e delicato;</p> <p>sapore: secco, di buon corpo, vellutato;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Merlot con menzione “vigna”: 11,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Nascetta:</p> <p>colore:giallo paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole;</p> <p>odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;</p> <p>sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %</p>	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Favorita con menzione “vigna”: 10,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Freisa:</p> <p>colore: rosso rubino o rosso cerasuolo;</p> <p>odore: caratteristico delicato;</p> <p>sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>“Langhe” Freisa con menzione “vigna”: 11,00 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Freisa frizzante:</p> <p>Spuma : fine ed evanescente</p> <p>colore: rosso rubino o rosso cerasuolo;</p> <p>odore: caratteristico delicato;</p> <p>sapore: amabile, fresco, secco e morbido;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Merlot:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: caratteristico, tenue e delicato;</p> <p>sapore: secco, di buon corpo, vellutato;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Merlot con menzione “vigna”: 11,50 % vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Nascetta:</p> <p>colore:giallo paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole;</p> <p>odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;</p> <p>sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p>	
--	--	--

<p>vol; “Langhe” Nascetta con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" Nebbiolo: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Pinot Nero: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Pinot Nero con menzione “vigna”: 11,50 %vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. "Langhe" Riesling: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Riesling con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" rosato: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;</p>	<p>“Langhe” Nascetta con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" Nebbiolo: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Pinot Nero: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Pinot Nero con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. "Langhe" Riesling: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Riesling con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" rosato o rosé: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	<p>Modifica conseguente a quanto introdotto all' Art. 1</p>
---	---	---

<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" Rossese bianco: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Langhe" Rossese bianco con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" rosso: colore: rubino, tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" rosso passito: colore: rosso rubino intenso con riflessi granati; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 11,50 % svolti; acidità totale minima: 3,5 g/l in; estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l. "Langhe" Sauvignon: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Langhe" Sauvignon con menzione "vigna": 11,50 %</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" Rossese bianco: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Langhe" Rossese bianco con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" rosso: colore: rubino, tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" rosso passito: colore: rosso rubino intenso con riflessi granati; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 11,50 % svolti; acidità totale minima: 3,5 g/l in; estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l. "Langhe" Sauvignon: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; "Langhe" Sauvignon con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	
--	---	--

<p>vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. 2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. 2. Nella designazione dei vini "Langhe" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. 3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe" Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli. 4. Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 fatto salvo quanto previsto per la sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello". 5. Nella designazione e presentazione dei vini "Langhe", la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. 2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. 2. Nella designazione dei vini "Langhe" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. 3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe" Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli. 4. Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 fatto salvo quanto previsto per la sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello". 5. Nella designazione e presentazione dei vini "Langhe", la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Albarossa, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p>	<p>Modifica formale di aggiornamento della denominazione del Ministero</p> <p>Modifica inserita per conformità con le altre tipologie previste dal disciplinare "Langhe"</p>
---	--	--

<p>- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;</p> <p>- i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;</p> <p>- coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</p> <p>- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;</p> <p>- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>6. In sede di designazione dei vini "Langhe" la denominazione di origine "Langhe" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, tuttavia per i vini "Langhe" senza alcuna specificazione di vitigno, l'indicazione del colore è facoltativa.</p> <p>7. La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Langhe", ma senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo e di colore del carattere.</p> <p>8. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Langhe" di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;</p> <p>- i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;</p> <p>- coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Albarossa, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</p> <p>- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;</p> <p>- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>6. In sede di designazione dei vini "Langhe" la denominazione di origine "Langhe" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, tuttavia per i vini "Langhe" senza alcuna specificazione di vitigno, l'indicazione del colore è facoltativa.</p> <p>7. La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Langhe", ma senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo e di colore del carattere.</p> <p>8. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Langhe" di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Modifica inserita per conformità con le altre tipologie previste dal disciplinare "Langhe"</p>
---	---	---

<p style="text-align: center;">Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie nelle quali viene confezionato e commercializzato il vino a denominazione di origine controllata “Langhe” devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.</p> <p>2. Le bottiglie nelle quali si confeziona e commercializza il vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon con menzione "vigna" e relativo toponimo, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl con specifica esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>4. E' consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata “Langhe” rosso e “Langhe” bianco senza specificazioni aggiuntive, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri .</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie nelle quali viene confezionato e commercializzato il vino a denominazione di origine controllata “Langhe” devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.</p> <p>2. Le bottiglie nelle quali si confeziona e commercializza il vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Albarossa, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon con menzione "vigna" e relativo toponimo, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl con specifica esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>43. E' consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata “Langhe” rosso, “Langhe” bianco, senza specificazioni aggiuntive, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri e non superiore a 20.</p>	<p>Modifica inserita per conformità con le altre tipologie previste dal disciplinare “Langhe”</p> <p>Correzione di un refuso nella numerazione dei commi.</p> <p>Modifica proposta in conformità alla deliberazione dall’assemblea del 10 giugno 2025 favorevole all’introduzione del bag in box per tutti i vini “Langhe”.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>Langhe è un territorio che al suo interno possiede una varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo italiano e forse nel mondo. Il termine Langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues" che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p style="text-align: center;">INVARIATO</p>	

composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggianti piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. E' l'unico disciplinare della zona con base ampelografica "ampia", infatti sono presenti tutti i vitigni tradizionalmente coltivati nella zona. La DOC Langhe nasce nel 1994 con l'intento di riunire le diverse realtà geologiche e climatiche che rendono unico questo territorio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. Il Langhe è una denominazione di tipo territoriale e trae la sua giustificazione da quella saggia pratica tradizionale che porta i viticoltori di Langa e Roero a selezionare nel vigneto la produzione a seconda della qualità dell'uva. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico delle Langhe, dove abbiamo suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La Denominazione Langhe riassume a pieno la vocazione vitivinicola del territorio che rappresenta, estremamente vario e dinamico, ed è per questo che al suo interno troviamo diversi vitigni e molte tipologie di vini. Langhe è un territorio che al suo interno possiede una varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo Italiano e forse del mondo. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico delle Langhe, dove abbiamo suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

<p align="center">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p>	<p align="center">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p>	
<p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 – ROMA Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it Sede operativa per l'attività regolamentata: Corso Enotria, 2/C – Ampelion 12051 - ALBA (CN) La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).</p>	<p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 – ROMA Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it Sede operativa per l'attività regolamentata: Corso Enotria, 2/C – Ampelion 12051 – ALBA (CN) La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2) L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.</p>	<p>Modifica formale di adeguamento a quanto recentemente deliberato dal Comitato Nazionale circa la formulazione dell'Art. 10.</p>

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LANGHE”

MODIFICA DELL'UNIONE

Approvato con D.M. 22.11.94 GU 283 del 03.12.94
Modificato con D.M. 21.02.96 GU 56 del 07.03.96
Modificato con D.M. 22.08.01 GU 209 del 08.09.01
Modificato con D.M. 21.01.2010 G U 23 del 29.01.2010
Modificato con D.M. 14.12.2010 GU 301 del 27.12.2010
Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Langhe” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- “Langhe” rosso
- “Langhe” Barbera;
- “Langhe” Cabernet Sauvignon;
- “Langhe” Dolcetto;
- “Langhe” Dolcetto novello;
- “Langhe” Freisa;
- “Langhe” Freisa frizzante;
- “Langhe” Merlot;
- “Langhe” Nebbiolo;

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LANGHE”

MODIFICA DELL'UNIONE

versione recante (in verde) le modifiche richieste dal Tavolo vitivinicolo dell'8 marzo 2024

Approvato con D.M. 22.11.94 GU 283 del 03.12.94
Modificato con D.M. 21.02.96 GU 56 del 07.03.96
Modificato con D.M. 22.08.01 GU 209 del 08.09.01
Modificato con D.M. 21.01.2010 G U 23 del 29.01.2010
Modificato con D.M. 14.12.2010 GU 301 del 27.12.2010
Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Langhe” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- “Langhe” rosso
- “Langhe” Barbera;
- “Langhe” Cabernet Sauvignon;
- “Langhe” Dolcetto;
- “Langhe” Dolcetto novello;
- “Langhe” Freisa;
- “Langhe” Freisa frizzante;
- “Langhe” Merlot;
- “Langhe” Nebbiolo;

<p>- “Langhe” rosato; - “Langhe” rosso passito; - “Langhe” Pinot Nero; - “Langhe” bianco; - “Langhe” Arneis; - “Langhe” Arneis passito; - “Langhe” bianco passito; - “Langhe” Chardonnay; - “Langhe” Favorita; - “Langhe” Nascetta; - “Langhe” Riesling; - “Langhe” Rossese bianco; - “Langhe” Sauvignon;</p> <p>- “Langhe” con l’eventuale specificazione della seguente sottozona: “Nascetta del comune di Novello” o “Nascetta del comune di Novello”</p> <p>2. La sottozona “Nascetta del comune di Novello” o “Nascetta del comune di Novello”, è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall’allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione di origine “Langhe” senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2. La denominazione di origine “Langhe”, seguita da una delle specificazioni di vitigno: Arneis, Barbera, Cabernet</p>	<p>- “Langhe” Nebbiolo Spumante bianco, rosato/rosé; - “Langhe” rosato; - “Langhe” rosso passito; - “Langhe” Pinot Nero; - “Langhe” bianco; - “Langhe” Arneis; - “Langhe” Arneis passito; - “Langhe” bianco passito; - “Langhe” Chardonnay; - “Langhe” Favorita; - “Langhe” Nascetta; - “Langhe” Riesling; - “Langhe” Rossese bianco; - “Langhe” Sauvignon;</p> <p>- “Langhe” con l’eventuale specificazione della seguente sottozona: “Nascetta del comune di Novello” o “Nascetta del comune di Novello”</p> <p>2. La sottozona “Nascetta del comune di Novello” o “Nascetta del comune di Novello”, è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall’allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>1. La denominazione di origine “Langhe” senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2. La denominazione di origine “Langhe”, seguita da una delle specificazioni di vitigno: Arneis, Barbera, Cabernet</p>	<p>Introduzione della tipologia Spumante, in ragione del fatto che nelle Langhe la produzione di vini spumanti è una tradizione consolidata e anche il Nebbiolo è da sempre utilizzato, per la produzione di basi spumante, soprattutto se vinificato in bianco. Questi vini spumanti al momento sono prodotti, secondo il metodo classico, come “Vini Spumanti di Qualità”, senza la possibilità di utilizzare nomi geografici legati ad una DOP.</p> <p>Inserita la possibilità di utilizzare anche il termine Rosé, su richiesta dell’ente di certificazione Valoritalia, per maggiore chiarezza in sede di controllo.</p>
--	---	---

<p>Sauvignon, Chardonnay, Dolcetto, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Nebbiolo, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%</p> <p>3. La denominazione di origine "Langhe" rosso passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno l'85% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15% .</p> <p>4. La denominazione di origine "Langhe" bianco passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Arneis o Chardonnay o Nascetta o Riesling provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>5. La denominazione di origine "Langhe" rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p>	<p>Sauvignon, Chardonnay, Dolcetto, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Nebbiolo, Nebbiolo Spumante, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>3. La denominazione di origine "Langhe" rosso passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno l'85% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15% .</p> <p>4. La denominazione di origine "Langhe" bianco passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Arneis o Chardonnay o Nascetta o Riesling provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>5. La denominazione di origine "Langhe" rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p>	<p>Modifica derivante dall'introduzione della tipologia Spumante all'articolo 1 comma 1.</p>
--	---	--

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Barbera, "Langhe" bianco passito; "Langhe" Cabernet Sauvignon, "Langhe" Chardonnay, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Favorita, "Langhe" Freisa, "Langhe" Freisa frizzante, "Langhe" Merlot, "Langhe" Nascetta, "Langhe" Nebbiolo, "Langhe" Pinot Nero, "Langhe" Riesling, "Langhe" rosato, "Langhe" Rossese bianco, "Langhe" rosso passito, "Langhe" Sauvignon: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Barbera, "Langhe" bianco passito; "Langhe" Cabernet Sauvignon, "Langhe" Chardonnay, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Favorita, "Langhe" Freisa, "Langhe" Freisa frizzante, "Langhe" Merlot, "Langhe" Nascetta, "Langhe" Nebbiolo, **"Langhe" Nebbiolo Spumante**, "Langhe" Pinot Nero, "Langhe" Riesling, "Langhe" rosato, "Langhe" Rossese bianco, "Langhe" rosso passito, "Langhe" Sauvignon: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Modifica derivante dall'introduzione della tipologia Spumante all'articolo 1 comma 1.

"Langhe" Arneis e "Langhe" Arneis passito:
l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

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

- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 800 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli

"Langhe" Arneis e "Langhe" Arneis passito:
l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

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

- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 800 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli

tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso, e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve e dei vini);

- è vietata ogni pratica di forzatura.

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

Vino Resa uva Titolo alcol.
vol. min. nat.
t/ha % vol

"Langhe" Arneis 11 9,50
 "Langhe" Arneis passito 11 12,50
 "Langhe" Barbera 11 10,50
 "Langhe" bianco 11 9,50
 "Langhe" bianco passito 11 13,50
 "Langhe" Cabernet Sauvignon 10 11,00
 "Langhe" Chardonnay 10 10,00
 "Langhe" Dolcetto 10 10,00
 "Langhe" Favorita 10 9,50
 "Langhe" Freisa. 9 10,50
 "Langhe" Freisa frizzante 9 10,50
 "Langhe" Merlot 10 11,00
 "Langhe" Nascetta 10 11,00
 "Langhe" Nebbiolo 10 11,00
 "Langhe" Pinot Nero 10 11,00
 "Langhe" Riesling 10 11,00
 "Langhe" rosato 10 11,00
 "Langhe" Rossese bianco 10 11,00
 "Langhe" rosso 10 10,50
 "Langhe" rosso passito 10 13,50
 "Langhe" Sauvignon 10 11,00

tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso, e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve e dei vini);

- è vietata ogni pratica di forzatura.

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

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol
"Langhe" Arneis	11	9,50
"Langhe" Arneis passito	11	12,50
"Langhe" Barbera	11	10,50
"Langhe" bianco	11	9,50
"Langhe" bianco passito	11	13,50
"Langhe" Cabernet Sauvignon	10	11,00
"Langhe" Chardonnay	10	10,00
"Langhe" Dolcetto	10	10,00
"Langhe"	10	9,50

Modifica di layout volta a rendere più leggibili i dati, per tutte le tabelle riportate in questo articolo.

La denominazione di origine controllata "Langhe"	Favorita			Titolo alcolometrico e resa per la tipologia Spumante di nuova introduzione attribuite secondo la conoscenza delle varietà e la loro risposta al sistema di allevamento ed all'ambiente pedoclimatico nel quale sono inserite.
	"Langhe" Freisa	9	10,50	
	"Langhe" Freisa frizzante	9	10,50	
	"Langhe" Merlot	10	11,00	
	"Langhe" Nascetta	10	11,00	
	"Langhe" Nebbiolo	10	11,00	
	"Langhe" Nebbiolo Spumante	11	9,50	
	"Langhe" Pinot Nero	10	11,00	
	"Langhe" Riesling	10	11,00	
	"Langhe" rosato	10	11,00	
	"Langhe" Rossese bianco	10	11,00	
	"Langhe" rosso	10	10,50	
	"Langhe" rosso passito	10	13,50	
	"Langhe" Sauvignon	10	11,00	
La denominazione di origine controllata "Langhe"	La denominazione di origine controllata "Langhe" seguita			

seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché la produzione massima di uva non sia superiore a 8 t/ha.

Le uve destinate alla produzione del vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e che intendano fregiarsi della menzione "vigna" con relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:

Vino Titolo alcol. volum.
min. naturale
% vol.

"Langhe" Cabernet Sauvignon 11,50
 "Langhe" Chardonnay 10,50
 "Langhe" Favorita 10,50
 "Langhe" Freisa 11,00
 "Langhe" Merlot 11,50
 "Langhe" Nascetta 11,50
 "Langhe" Pinot Nero 11,50
 "Langhe" Riesling 11,50
 "Langhe" Rossese bianco 11,50
 "Langhe" Sauvignon 11,50

da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché la produzione massima di uva non sia superiore a 8 t/ha.

Le uve destinate alla produzione del vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e che intendano fregiarsi della menzione "vigna" con relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:

Vino	Titolo alcol. volum. min. naturale % vol.
"Langhe" Cabernet Sauvignon	11,50
"Langhe" Chardonnay	10,50
"Langhe" Favorita	10,50
"Langhe" Freisa	11,00
"Langhe" Merlot	11,50
"Langhe" Nascetta	11,50
"Langhe" Pinot Nero	11,50
"Langhe" Pinot Nero	11,50
"Langhe" Riesling	11,50
"Langhe" Rossese bianco	11,50
"Langhe" Sauvignon	11,50

Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata «Langhe» seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:

al terzo anno

 Resa uva Titolo alcol.
 Vino vol. min. nat.
 t/ha % vol.

“Langhe” Cabernet Sauvignon 4,8 11,50
 “Langhe” Chardonnay 4,8 10,50
 “Langhe” Favorita 4,8 10,50
 “Langhe” Freisa 4,8 11,00
 “Langhe” Merlot 4,8 11,50
 “Langhe” Nascetta 4,8 11,50
 “Langhe” Pinot Nero 4,8 11,50
 “Langhe” Riesling 4,8 11,50
 “Langhe” Rossese bianco 4,8 11,50
 “Langhe” Sauvignon 4,8 11,50

Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata «Langhe» seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:

al terzo anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon	4,8	11,50
“Langhe” Chardonnay	4,8	10,50
“Langhe” Favorita	4,8	10,50
“Langhe” Freisa	4,8	11,00
“Langhe” Merlot	4,8	11,50
“Langhe” Nascetta	4,8	11,50
“Langhe” Pinot Nero	4,8	11,50
“Langhe” Riesling	4,8	11,50
“Langhe” Rossese bianco	4,8	11,50
“Langhe” Sauvignon	4,8	11,50

<p>al quarto anno</p> <p>-----</p> <p>Resa uva Titolo alcol. Vino vol. min. nat. t/ha % vol.</p>	<p>al quarto anno</p> <table border="1" data-bbox="797 132 1491 1118"> <thead> <tr> <th data-bbox="797 132 1032 220">Vino</th> <th data-bbox="1032 132 1261 220">Resa uva t/ha</th> <th data-bbox="1261 132 1491 220">Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="797 220 1032 347">“Langhe” Cabernet Sauvignon</td> <td data-bbox="1032 220 1261 347">5,6</td> <td data-bbox="1261 220 1491 347">11,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 347 1032 435">“Langhe” Chardonnay</td> <td data-bbox="1032 347 1261 435">5,6</td> <td data-bbox="1261 347 1491 435">10,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 435 1032 523">“Langhe” Favorita</td> <td data-bbox="1032 435 1261 523">5,6</td> <td data-bbox="1261 435 1491 523">10,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 523 1032 579">“Langhe” Freisa</td> <td data-bbox="1032 523 1261 579">5,6</td> <td data-bbox="1261 523 1491 579">11,00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 579 1032 667">“Langhe” Merlot</td> <td data-bbox="1032 579 1261 667">5,6</td> <td data-bbox="1261 579 1491 667">11,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 667 1032 754">“Langhe” Nascetta</td> <td data-bbox="1032 667 1261 754">5,6</td> <td data-bbox="1261 667 1491 754">11,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 754 1032 842">“Langhe” Pinot Nero</td> <td data-bbox="1032 754 1261 842">5,6</td> <td data-bbox="1261 754 1491 842">11,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 842 1032 930">“Langhe” Riesling</td> <td data-bbox="1032 842 1261 930">5,6</td> <td data-bbox="1261 842 1491 930">11,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 930 1032 1018">“Langhe” Rossese bianco</td> <td data-bbox="1032 930 1261 1018">5,6</td> <td data-bbox="1261 930 1491 1018">11,50</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 1018 1032 1106">“Langhe” Sauvignon</td> <td data-bbox="1032 1018 1261 1106">5,6</td> <td data-bbox="1261 1018 1491 1106">11,50</td> </tr> </tbody> </table>			Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.	“Langhe” Cabernet Sauvignon	5,6	11,50	“Langhe” Chardonnay	5,6	10,50	“Langhe” Favorita	5,6	10,50	“Langhe” Freisa	5,6	11,00	“Langhe” Merlot	5,6	11,50	“Langhe” Nascetta	5,6	11,50	“Langhe” Pinot Nero	5,6	11,50	“Langhe” Riesling	5,6	11,50	“Langhe” Rossese bianco	5,6	11,50	“Langhe” Sauvignon	5,6	11,50
Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.																																		
“Langhe” Cabernet Sauvignon	5,6	11,50																																		
“Langhe” Chardonnay	5,6	10,50																																		
“Langhe” Favorita	5,6	10,50																																		
“Langhe” Freisa	5,6	11,00																																		
“Langhe” Merlot	5,6	11,50																																		
“Langhe” Nascetta	5,6	11,50																																		
“Langhe” Pinot Nero	5,6	11,50																																		
“Langhe” Riesling	5,6	11,50																																		
“Langhe” Rossese bianco	5,6	11,50																																		
“Langhe” Sauvignon	5,6	11,50																																		
<p>al quinto anno</p> <p>Resa uva Titolo alcol. Vino vol. min. nat. t/ha % vol.</p>	<p>al quinto anno</p> <table border="1" data-bbox="797 1190 1491 1431"> <thead> <tr> <th data-bbox="797 1190 1032 1294">Vino</th> <th data-bbox="1032 1190 1261 1294">Resa uva t/ha</th> <th data-bbox="1261 1190 1491 1294">Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="797 1294 1032 1431">“Langhe” Cabernet Sauvignon</td> <td data-bbox="1032 1294 1261 1431">6,4</td> <td data-bbox="1261 1294 1491 1431">11,50</td> </tr> </tbody> </table>			Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.	“Langhe” Cabernet Sauvignon	6,4	11,50																											
Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.																																		
“Langhe” Cabernet Sauvignon	6,4	11,50																																		
<p>“Langhe” Cabernet Sauvignon 6,4 11,50</p> <p>“Langhe” Chardonnay 6,4 10,50</p> <p>“Langhe” Favorita 6,4 10,50</p> <p>“Langhe” Freisa 6,4 11,00</p>																																				

“Langhe” Merlot 6,4 11,50 “Langhe” Nascetta 6,4 11,50 “Langhe” Pinot Nero 6,4 11,50 “Langhe” Riesling 6,4 11,50 “Langhe” Rossese bianco 6,4 11,50 “Langhe” Sauvignon 6,4 11,50	“Langhe” Chardonnay	6,4	10,50
	“Langhe” Favorita	6,4	10,50
	“Langhe” Freisa	6,4	11,00
	“Langhe” Merlot	6,4	11,50
	“Langhe” Nascetta	6,4	11,50
	“Langhe” Pinot Nero	6,4	11,50
	“Langhe” Riesling	6,4	11,50
	“Langhe” Rossese bianco	6,4	11,50
	“Langhe” Sauvignon	6,4	11,50
	al sesto anno	al sesto anno	
Resa uva Titolo alcol. Vino vol. min. nat. t/ha % vol.	Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol.vol. min. nat.% vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon 7,2 11,50 “Langhe” Chardonnay 7,2 10,50 “Langhe” Favorita 7,2 10,50 “Langhe” Freisa 7,2 11,00 “Langhe” Merlot 7,2 11,50 “Langhe” Nascetta 7,2 11,50 “Langhe” Pinot Nero 7,2 11,50 “Langhe” Riesling 7,2 11,50 “Langhe” Rossese bianco 7,2 11,50 “Langhe” Sauvignon 7,2 11,50	“Langhe” Cabernet Sauvignon	7,2	11,50
	“Langhe” Chardonnay	7,2	10,50
	“Langhe” Favorita	7,2	10,50
	“Langhe” Freisa	7,2	11,00
	“Langhe”	7,2	11,50

Merlot		
“Langhe” Nascetta	7,2	11,50
“Langhe” Pinot Nero	7,2	11,50
“Langhe” Riesling	7,2	11,50
“Langhe” Rossese bianco	7,2	11,50
“Langhe” Sauvignon	7,2	11,50

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

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela fissa una resa rivendicabile 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 prevedono di ottenere una resa rivendicabile maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d’inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data e la stima della maggiore resa rivendicabile, 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva

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

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela fissa una resa rivendicabile 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 prevedono di ottenere una resa rivendicabile maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d’inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data e la stima della maggiore resa rivendicabile, 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva

rivendicabile per ettaro 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 temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.
 8. Non è consentito destinare alla produzione dei vini a DOC Langhe gli esuberanti di produzione delle DOCG insistenti sulla stessa area di produzione

**Articolo 5
 Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.
 2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Resa Produzione Vino max. di vino uva/vino hl/ha
--

"Langhe" Arneis 70% 77
"Langhe" Arneis passito 30% 33
"Langhe" Barbera 70% 77
"Langhe" bianco 70% 77
"Langhe" bianco passito 30% 33
"Langhe" Cabernet Sauvignon 70% 70

rivendicabile per ettaro 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 temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.
 8. Non è consentito destinare alla produzione dei vini a DOC Langhe gli esuberanti di produzione delle DOCG insistenti sulla stessa area di produzione.
 9. Il quantitativo di Uva destinato alla produzione di Langhe doc Nebbiolo Spumante deve essere indicato da parte delle aziende interessate in sede di dichiarazione di produzione delle uve.

**Articolo 5
 Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.
 2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa uva/vino	Produzione Vino max. di vino hl /ha
"Langhe" Arneis	70%	77
"Langhe" Arneis passito	30%	33

Comma 9 introdotto per una maggior chiarezza sulle uve destinate alla spumantizzazione. Con la modifica proposta, l'unica possibilità è la scelta vendemmiale, impedendo, di fatto, la spumantizzazione di partite atte a Langhe Nebbiolo. Con questa misura, il Consorzio ritiene di aver accolto l'osservazione che era stata fatta in sede di discussione al Tavolo vitivinicolo Regionale dell'8 marzo 2024.

Modifica di layout volta a rendere più leggibili i dati.

"Langhe" Chardonnay 70% 70	"Langhe" Barbera	70%	77	Rese Uva/vino stabilite per la tipologia Spumante di nuova introduzione tenendo conto delle caratteristiche della varietà e del processo di vinificazione tradizionale.
"Langhe" Dolcetto 70% 70	"Langhe" bianco	70%	77	
"Langhe" Favorita 70% 70	"Langhe" bianco passito	30%	33	
"Langhe" Freisa 70% 63	"Langhe" Cabernet Sauvignon	70%	70	
"Langhe" Freisa frizzante 70% 63	"Langhe" Chardonnay	70%	70	
"Langhe" Merlot 70% 70	"Langhe" Dolcetto	70%	70	
"Langhe" Nascetta 70% 70	"Langhe" Favorita	70%	70	
"Langhe" Nebbiolo 70% 70	"Langhe" Freisa	70%	63	
"Langhe" Pinot Nero 70% 70	"Langhe" Freisa frizzante	70%	63	
"Langhe" Riesling 70% 70	"Langhe" Merlot	70%	70	
"Langhe" rosato 70% 77	"Langhe" Nascetta	70%	70	
"Langhe" Rossese bianco 70% 70	"Langhe" Nebbiolo	70%	70	
"Langhe" rosso 70% 77	"Langhe" Nebbiolo Spumante	70%	77	
"Langhe" rosso passito 30% 30	"Langhe" Pinot Nero	70%	70	
"Langhe" Sauvignon 70% 70				

"Langhe" Riesling	70%	70
"Langhe" rosato	70%	77
"Langhe" Rossese bianco	70%	70
"Langhe" rosso	70%	77
"Langhe" rosso passito	30%	30
"Langhe" Sauvignon	70%	70

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

Qualora per i vini "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la resa uva/vino di cui al precedente punto 2 si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.

3. Nella vinificazione e l'eventuale invecchiamento, devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le

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

Qualora per i vini "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la resa uva/vino di cui al precedente punto 2 si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.

3. Nella vinificazione e l'eventuale invecchiamento, devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le

<p>migliori caratteristiche di qualità, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. I vini a DOC "Langhe" Arneis passito, "Langhe" rosso passito e "Langhe" bianco passito devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento della durata di mesi 10 con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>Durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi. Per detti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.</p> <p>5. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento delle tipologie dei vini Langhe deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p> <p>6. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la metodologia di vinificazione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della DOC "Langhe" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografia. E' facoltà del conduttore di tali vigneti, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per le uve provenienti dallo stesso vigneto.</p> <p>Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote, parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite</p>	<p>migliori caratteristiche di qualità, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>4. I vini a DOC "Langhe" Arneis passito, "Langhe" rosso passito e "Langhe" bianco passito devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento della durata di mesi 10 con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p> <p>Durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi. Per detti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.</p> <p>5. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento delle tipologie dei vini Langhe deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p> <p>6. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la metodologia di vinificazione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.</p> <p>7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della DOC "Langhe" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografia. E' facoltà del conduttore di tali vigneti, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per le uve provenienti dallo stesso vigneto.</p> <p>Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote, parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite</p>	
---	---	--

<p>massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati. 8. Possono essere riclassificati con la denominazione d'origine controllata "Langhe" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p>	<p>massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati. 8. Possono essere riclassificati con la denominazione d'origine controllata "Langhe" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti. 9. Per i vini a DOC "Langhe" Nebbiolo Spumante, è consentita unicamente l'elaborazione secondo il metodo classico. Per questo vino è previsto un periodo minimo obbligatorio di affinamento di 27 mesi di cui almeno 24 sui lieviti a partire dal tiraggio (imbottigliamento), che non potrà avvenire prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve. Dalla sboccatura all'immissione al consumo deve comunque trascorrere un periodo non inferiore a 3 mesi.</p>	<p>Precisazione circa il metodo di produzione sulla base della procedura maggiormente utilizzata nella produzione dei VSQ che ambiscono alla DOP proposta. Si regola e si definisce in modo dettagliato il periodo di affinamento sui lieviti ed in bottiglia dopo la sboccatura prima dell'immissione al consumo, accogliendo la richiesta del Tavolo vitivinicolo Regionale dell'8 marzo 2024.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	
<p>1. I vini a Doc "Langhe" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Langhe" Arneis: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Langhe" Arneis passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol di cui almeno 11,00 % svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	<p>1. I vini a Doc "Langhe" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Langhe" Arneis: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Langhe" Arneis passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol di cui almeno 11,00 % svolti; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	

<p>estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. “Langhe” Barbera colore: rosso rubino; profumo: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. "Langhe" bianco: Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: delicato, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" bianco passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. "Langhe" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; “Langhe” Cabernet Sauvignon con menzione “vigna”: 11,50 % vol.;; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. "Langhe" Chardonnay: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. “Langhe” Barbera colore: rosso rubino; profumo : fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. "Langhe" bianco: Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore: delicato, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" bianco passito: colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno; sapore: dolce, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l. "Langhe" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; “Langhe” Cabernet Sauvignon con menzione “vigna”: 11,50 % vol.;; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. "Langhe" Chardonnay: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;</p>	
---	--	--

<p>odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; “Langhe” Chardonnay con menzione “vigna”: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Dolcetto Novello: colore: rosso rubino; odore: fruttato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Favorita: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno; sapore: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; “Langhe” Favorita con menzione “vigna”: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" Freisa: colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato;</p>	<p>odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; “Langhe” Chardonnay con menzione “vigna”: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" Dolcetto: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Dolcetto Novello: colore: rosso rubino; odore: fruttato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Favorita: colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno; sapore: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; “Langhe” Favorita con menzione “vigna”: 10,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. "Langhe" Freisa: colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato;</p>	
---	---	--

<p>sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; “Langhe” Freisa con menzione “vigna”: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Freisa frizzante: Spuma : fine ed evanescente colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato; sapore: amabile, fresco, secco e morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Merlot: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol. ; “Langhe” Merlot con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. "Langhe" Nascetta: colore:giallo paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; “Langhe” Nascetta con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" Nebbiolo: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure</p>	<p>sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; “Langhe” Freisa con menzione “vigna”: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Freisa frizzante: Spuma : fine ed evanescente colore: rosso rubino o rosso cerasuolo; odore: caratteristico delicato; sapore: amabile, fresco, secco e morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. "Langhe" Merlot: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol. ; “Langhe” Merlot con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l in; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. "Langhe" Nascetta: colore:giallo paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; “Langhe” Nascetta con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Langhe" Nebbiolo: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure</p>	
---	---	--

<p>vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Pinot Nero: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>"Langhe" Pinot Nero con menzione "vigna": 11,50 %vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Riesling: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;</p>	<p>vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Nebbiolo Spumante bianco: spuma: fine e persistente; colore: bianco, giallo paglierino più o meno intenso; odore: fragrante, fruttato e caratteristico, con eventuali sentori di legno; sapore: da brut nature a extra dry, sapido ed armonico con eventuali sentori di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Nebbiolo Spumante rosato/rosé: spuma: fine e persistente; limpidezza: brillante; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, fruttato e caratteristico, con eventuali sentori di legno; sapore: da brut nature a extra dry, sapido ed armonico con eventuali sentori di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Pinot Nero: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco, di buon corpo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>"Langhe" Pinot Nero con menzione "vigna": 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Riesling: colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;</p>	<p>Introduzione delle caratteristiche al consumo di "Langhe" Nebbiolo Spumante bianco e "Langhe" Nebbiolo Spumante rosato/rosé, e sulla base di valori analitici medi.</p>
--	---	--

<p>sapore: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Riesling con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Langhe" rosato: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Rossese bianco: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Rossese bianco con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>"Langhe" rosso: colore: rubino, tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" rosso passito: colore: rosso rubino intenso con riflessi granati; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 %</p>	<p>sapore: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Riesling con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Langhe" rosato: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: caratteristico, tenue e delicato; sapore: secco o amabile, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Langhe" Rossese bianco: colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;</p> <p>“Langhe” Rossese bianco con menzione “vigna”: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>"Langhe" rosso: colore: rubino, tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>"Langhe" rosso passito: colore: rosso rubino intenso con riflessi granati; odore: intenso, complesso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol</p>	
--	--	--

vol di cui almeno 11,50 % svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l in;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.
"Langhe" Sauvignon:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
"Langhe" Sauvignon con menzione "vigna": 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

**Articolo 7
Etichettatura e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.
2. Nella designazione dei vini "Langhe" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe" Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.
4. Nella designazione di tutte le tipologie della

di cui almeno 11,50 % svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l in;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.
"Langhe" Sauvignon:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

"Langhe" Sauvignon con menzione "vigna": 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

**Articolo 7
Etichettatura e presentazione**

INVARIATO

denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 fatto salvo quanto previsto per la sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello".

5. Nella designazione e presentazione dei vini "Langhe", la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
- coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon e intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

6. In sede di designazione dei vini "Langhe" la denominazione di origine "Langhe" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, tuttavia per i vini "Langhe" senza alcuna specificazione di vitigno,

l'indicazione del colore è facoltativa.

7. La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Langhe", ma senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo e di colore del carattere.

8. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Langhe" di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie nelle quali viene confezionato e commercializzato il vino a denominazione di origine controllata "Langhe" devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.

2. Le bottiglie nelle quali si confeziona e commercializza il vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon con menzione "vigna" e relativo toponimo, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl con specifica esclusione del contenitore da 200 cl.

4. E' consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata "Langhe" rosso e "Langhe" bianco senza specificazioni aggiuntive, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri .

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Langhe è un territorio che al suo interno possiede una

Articolo 8 Confezionamento

INVARIATO

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

INVARIATO

varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo italiano e forse nel mondo. Il termine Langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues" che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggianti piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. E' l'unico disciplinare della zona con base ampelografica "ampia", infatti sono presenti tutti i vitigni tradizionalmente coltivati nella zona. La DOC Langhe nasce nel 1994 con l'intento di riunire le diverse realtà geologiche e climatiche che rendono unico questo territorio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. Il Langhe è una denominazione di tipo territoriale e trae la sua giustificazione da quella saggia pratica tradizionale che porta i viticoltori di Langa e Roero a selezionare nel vigneto la produzione a seconda della qualità dell'uva. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico delle Langhe, dove abbiamo suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La Denominazione Langhe riassume a pieno la vocazione vitivinicola del territorio che rappresenta,

estremamente vario e dinamico, ed è per questo che al suo interno troviamo diversi vitigni e molte tipologie di vini. Langhe è un territorio che al suo interno possiede una varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo Italiano e forse del mondo. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico delle Langhe, dove abbiamo suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Corso Enotria, 2/C – Ampelion

12051 - ALBA (CN)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

INVARIATO

