DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 15 luglio 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Nebbiolo d'Alba».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazio-

nali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al

n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 27 maggio 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 228 del 9 settembre 1970, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Nebbiolo d'Alba» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Nebbiolo d'Alba»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani per il tramite della Regione Piemonte, acquisita al prot. ingresso n. 0266629 del 14 giugno 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Nebbiolo d'Alba», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Nebbiolo d'Alba»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16-17 aprile 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C.G. dei vini «Nebbiolo d'Alba»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 121 del 27 maggio 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Nebbiolo d'Alba», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Nebbiolo d'Alba», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 121 del 27 maggio 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Nebbiolo d'Alba», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Nebbiolo d'Alba» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (https://www.politicheagricole.it).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 15 luglio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «NEBBIOLO D'ALBA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Nebbiolo d'Alba»;

«Nebbiolo d'Alba» Superiore;

«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, rosato/rosè, bianco (VSQ).

Art. 2.

Base ampelografia

1. La denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» nelle tipologie di cui all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine «Nebbiolo d'Alba» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei Comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei Comuni di Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno, in Provincia di Cuneo.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km 19 della s.s. n. 231 si segue interamente verso sud-est il confine comunale di Govone che si identifica dopo un breve tratto col confine provinciale Cuneo-Asti che percorre prima in direzione nord e poi ovest sino al bivio della frazione Gianoli in Comune di Monta d'Alba.

Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti in direzione sud e attraversata la frazione S. Vito raggiunge la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).

La delimitazione coincide per breve tratto verso sud-est, con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi, seguendo la corrente, giunge alla confluenza dei rio Rollandi con il rio Prasanino.

Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; da dove verso sud-est segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle; indi percorre a nord e poi ovest la carreggiabile dei rio Campetto che segue sino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo - S. Stefano Roero a quota 313.

Risale lungo tale strada verso sud-est per S. Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per C. Baggioni e all'incrocio segue in direzione opposta e cioè a sud-ovest la strada che attraversata C.na Molli (quota 376) raggiunge rio Prella, risale tale corso d'acqua fino all'al-

tezza della carrareccia per Furinetti e lungo questa verso sud raggiunge Furinetti da dove verso ovest segue la carrareccia fino a Novarino per seguire poi verso sud la strada che superato Ami raggiunge in prossimità del km 9, 100 la provinciale dei Roeri (quota 336).

Da quota 336 prosegue verso sud-est sulla strada per la valle Serraniana fino alla quota 360 dove prosegue verso ovest sulla strada per Valle Canemorto discendendola poi verso sud sino a incrociare alla quota 362 la strada per Baldissero d'Alba che segue fino all'altezza della quota 410 all'inizio del centro abitato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Segue detto confine verso sud-est fino al torrente Carzello e poi il torrente medesimo sino alla confluenza con il torrente Talloria di Sinio. Risale quindi il Talloria per tutto il tratto che questo percorre in territorio di Diano d'Alba e poi nel successivo che fa da confine tra il Comune di Serralunga e i Comuni di Montelupo e di Sinio.

Prosegue quindi verso sud lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino a incontrare, a quota 297 in prossimità di cascina Pian Romaldo, il confine fra Serralunga e Monforte.

Discende dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte in prossimità del km 1,900 per seguirla poi verso nord-ovest fino al centro abitato di quest'ultimo comune.

Da Monforte d'Alba scende per una retta alla sorgente dei rio Cornaretta, discende tale corso d'acqua e alla confluenza segue il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per Case Manzoni, C. Roca Nera e C. Vigliani) il confine comunale tra Monforte e Monchiero, segue verso nord tale confine fino a incontrare il rio Rataldo e il punto d'incontro dei confini tra i Comuni di Novello, Monchiero e Monforte.

Discende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio dei Mosca, a sud-ovest di C. Mosca, risale quest'ultimo e alla sorgente segue il sentiero che verso nord raggiunge la strada per Novello in prossimità dei km 3,800 e quindi lungo questa verso est raggiunge il centro abitato.

Da Novello, la linea di delimitazione prosegue, in direzione nord ovest, per la vicinale dei Corini, e all'altezza di tale località, per quella dei Tarditi che attraversa raggiungendo C. Saccati (quota 339) sul confine comunale tra Novello e Narzole.

Indi segue in direzione sud-ovest il confine comunale medesimo per raggiungere la ferrovia Bra-Ceva e seguirla in direzione di Ceva fino al rio Rataldo.

Appena superatolo segue verso est la strada per via Garambo e sul proseguimento raggiunge la provinciale Monchiero Monforte in prossimità della strada vicinale dei Bagnaschi; percorre quest'ultima in direzione sud-est, attraversa il rio Monchiero e percorre nella stessa direzione la vicinale dei Pilo raggiungendo il confine comunale tra Monchiero e Monforte che segue verso sud sino a incrociare quello di Dogliani.

Percorre in direzione ovest il confine comunale Monforte Dogliani e Monforte Roddino fino alla strada provinciale Monforte Roddino presso il km 4,300 circa a quota 515.

Segue tale strada verso Roddino fino al bivio, in prossimità dei km 5, con la provinciale per Serralunga a quota 549, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Serralunga sino a incontrare prima di C. Coccio la strada comunale per Sinio che segue verso est fino a raggiungere il confine comunale di Sinio in prossimità di casc. Castella.

Percorre il confine in direzione est tra Sinio e Roddino e poi Sinio-Albaretto-Torre, Sinio Montelupo Albese sino alla confluenza del rio Brantegna con il rio Riolo; risale il rio Riolo fino alla strada comunale di Brantegna che segue passando per quota 480 e raggiunge la provinciale Alba Murazzano a quota 506 in prossimità dei km 11.

Da quota 506 la delimitazione prosegue in direzione nord-ovest per la strada vicinale dei Gorgassi raggiungendo nuovamente al km 9,5 circa la provinciale Alba-Murazzano che segue fino al confine comunale di Diano d'Alba.

Prosegue successivamente verso nord-est, est e poi nord sui confini comunali tra Diano d'Alba e Montelupo, Diano d'Alba e Rodello, Diano d'Alba e Benevello, Alba e Benevello, Alba e Borgomale, Alba e Trezzo Tinella, Alba e Treiso, fino al punto in cui il confine abbandona il Senio d'Elvio, poco a sud di Meruzzano di C. Castellengo, dove proseguendo verso nord lungo il corso d'acqua raggiunge all'altezza di Meruzzano la strada per Alba percorrendola nella stessa direzione fino al ponte sul Senio d'Elvio all'altezza di C.dei Frati, discende quindi tale corso d'acqua fino alla confluenza con il fiume Tanaro.

Risale lungo il Tanaro fino ai ponti stradale e ferroviario di Alba, prosegue in direzione nord lungo la strada e in località il Rondò, imbocca la strada statale n. 231 che segue fino al km 19, da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire all'uva ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

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

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e del vino;

è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

vini	Resa uva tonnellate per ettaro	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
«Nebbiolo d'Alba»	9	11,50 % vol
«Nebbiolo d'Alba» Superiore	9	12,00 % vol
«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, rosato/rosé, bianco	11	11,00 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di tonnellate 8,100.

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

Per la versione «Superiore» con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol.

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

Anno di impianto	vino «Nebbiolo d'Alba»		vino «Nebbiolo d'Alba» Superiore	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,8	12,00 % vol.	4,8	12,50 % vol.
quarto	5,6	12,00 % vol.	5,6	12,50 % vol
quinto	6,4	12,00 % vol.	6,4	12,50 % vol
sesto	7,2	12,00 % vol.	7,2	12,50 % vol

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

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

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

6. Nell'ambito della resa massima rivendicata fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela può fissare limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro oppure riduzioni di resa massima inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» devono essere effettuate nella Provincia di Cuneo, Asti e Torino.

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

vini	Resa uva / vino	Produzione massima
«Nebbiolo d'Alba»	70%	6.300 l/ha
«Nebbiolo d'Alba» Superiore	70%	6.300 l/ha
«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, rosato/rosé, bianco	70%	7.700 l/ha

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

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

4. I periodi di invecchiamento e le date di immissione al consumo dei vini a denominazione controllata «Nebbiolo d'Alba» devono essere quelli di seguito indicati:

vini	Durata invecchiamento mesi	a decorrere dal	Decorrenza immissione al consumo
«Nebbiolo d'Alba»	12	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
«Nebbiolo d'Alba» Superiore	18 (di cui almeno 6 in legno)	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	1° maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve.

5. Nella produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, rosato/rosé, bianco sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico secondo la normativa vigente. Per entrambi i metodi occorre seguire le disposizioni di affinamento previste dalla legge vigente per gli spumanti.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Nebbiolo d'Alba»:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: secco, vellutato ed armonico;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione «vigna» 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Nebbiolo d'Alba» Superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno;

sapore: secco, vellutato ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione «vigna» 13,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g /l.

«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso;

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;

sapore: da brut nature a *extra dry*, sapido e ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione «vigna» 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosato/rosé:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;

sapore: da brut nature a *extra dry*, sapido e ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione «vigna» 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;

sapore: da brut nature a *extra dry*, sapido e ben strutturato, armonico con eventuali sentori terziari;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione «vigna» 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi *extra*, fine, naturale, scelto, selezionato vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba», è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino «Nebbiolo d'Alba», la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» ai sensi della vigente normativa purché:

la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba», con l'esclusione degli spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» e «Nebbiolo d'Alba» Superiore per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale o corrispondente ad antico uso, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» Spumante per la commercializzazione devono preferibilmente essere di forma tradizionale per i vini spumanti, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge ma comunque non inferiore a 20 cl.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

Il Nebbiolo è una delle varietà di vite che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Il Nebbiolo d'Alba è l'esempio tangibile di questa comune vocazione alla qualità, la sua zona d'origine, infatti, si estende sul territorio di 25 comuni situati su entrambe le sponde. Viene coltivato con il sistema di allevamento che meglio si adatta a questo vitigno in questa zona ovvero la spalliera che consente un'ottima attività fisiologica della vite con potatura a «guyot» che favorisce l'equilibrio vegeto produttivo del vitigno. La zona di produzione è caratterizzata dalla formazione delle rocche che va messa in relazione a quel fenomeno geologico che prende il nome di «cattura del Tanaro», col quale si indica il cambiamento di percorso che tale fiume subì in conseguenza di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di sabbie argille e calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa tra loro a seconda delle zone. La presenza delle sabbie è determinante nei profumi e nelle strutture dei vini che arrivano da quest'area.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

Il Nebbiolo d'Alba è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione del vitigno Nebbiolo in purezza. Viene coltivato sui versanti meglio esposti della zona al riparo dalle gelate e dai freddi di primavera. Nelle tipologie spumante viene tradizionalmente vinificato anche in bianco e rosato.

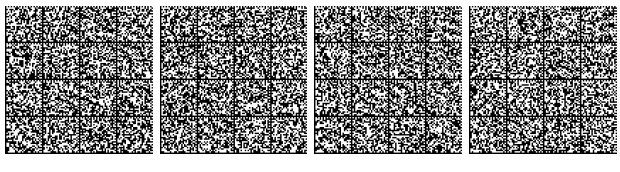
C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera* B).

Negli anni si è raggiunto un ottimo equilibrio tra il vitigno, l'ambiente e la tecnica colturale dei viticoltori che si manifesta in un vino dai toni austeri resistente nel tempo, per la tipologia «vino» il colore è rosso granato, il profumo ricorda i sentori fruttati del lampone, del geranio, della fragolina selvatica e quelli speziati di cannella e di vaniglia. Nelle tipologie Spumante Rosato e Bianco, il colore è tipico, più o meno intenso a seconda del grado di macerazione, la spuma è fine e preesistente, il sapore è netto, fragrante e fruttato.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

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.



ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

'Nebbiolo d'Alba'
Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A1213-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

Nebbiolo d'Alba

2. Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo
Nebbiolo d'Alba

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rosso rubino tendente al granato;

Aroma
odore: fruttato e caratteristico;

Sapore
sapore: secco, vellutato ed armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione “vigna” 12,50 % vol; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l .

Prodotto vitivinicolo
Nebbiolo d’Alba Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rosso rubino tendente al granato;

Aroma
odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno;

Sapore
sapore: secco, vellutato ed armonico;



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione “vigna” 13,00 % vol; estratto non riduttore minimo : 22,0 g /l .

Prodotto vitivinicolo
Nebbiolo d’Alba Spumante rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
limpidezza: brillante;

Aroma
odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;

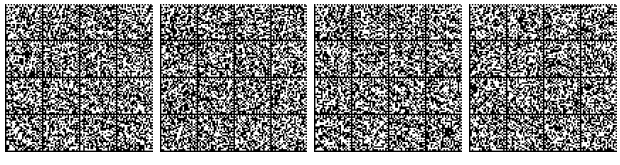
Sapore
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l .

Prodotto vitivinicolo
Nebbiolo d’Alba Spumante rosato/rosè

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rosato più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
limpidezza: brillante;

Aroma
odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;

Sapore
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5

Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione "vigna" 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo
Nebbiolo d'Alba Spumante bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: giallo paglierino più o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

Aroma
odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;

Sapore
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato, armonico con eventuali sentori terziari;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l .

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione
Spumantizzazione

Tipo di pratica enologica
Pratica enologica specifica

Descrizione

Nella produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” Spumante rosso, rosato/rosè e bianco sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico secondo la normativa vigente.

7.2. Rese massime:

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Nebbiolo d’Alba e Nebbiolo d’Alba Superiore

Resa massima:

Resa massima:	63
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Nebbiolo d’Alba Spumante e Nebbiolo d’Alba Spumante Rosé

Resa massima:

Resa massima:	77
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Nebbiolo N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine "Nebbiolo d'Alba" devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei comuni di Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno, in provincia di Cuneo.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo
1. Vino

Sintesi del legame

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come "cattura del Tanaro" con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di sabbie, argille e calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest'area.

Categoria di prodotto vitivinicolo
5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come "cattura del Tanaro" con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di sabbie, argille e calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest'area.

11. Ulteriori requisiti applicabili

-

Non applicabile

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22762

25A04090