



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
EX PQA IV

*Prot. 85455 del 19.11.2014*

**Provvedimento 19 novembre 2014 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Barbera d’Asti” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l’esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il DPR 09.01.1970 pubblicato sulla G.U. n. 73 del 23.03.1970 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata “Barbera d’Asti”;

VISTO il DM 08.07.2008 pubblicato sulla G.U. n.169 del 21.07.2008 con il quale detta DOP è stata riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata e Garantita, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché le successive modifiche;

VISTO il DM 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Barbera d'Asti";

VISTO il D.M. 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la nota della Regione Piemonte, n.7812 del 30 aprile 2014, con la quale è stata trasmessa la richiesta del Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede in via Morelli,15 – Asti, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Barbera d'Asti", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 23 luglio 2014 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 211 dell' 11 settembre 2014;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Barbera d'Asti", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

### **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Barbera d'Asti", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 19/11/2014

IL DIRETTORE GENERALE  
*f.to Emilio Gatto*

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
“BARBERA D’ASTI”**

**(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)**

Approvato DOC con	DPR 09.01.1970	G.U. 73 - 23.03.1970
Approvato DOCG con	DM 08.07.2008	G.U. 169 - 21.07.2008
Modificato con	DM 17.09.2010	G.U. 236 - 08.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) “Barbera d’Asti” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

“Barbera d’Asti”;

“Barbera d’Asti” superiore; anche con l’eventuale specificazione delle seguenti sottozone: ~~“Nizza”~~, “Tinella”, “Colli Astiani” o “Astiano”.

2. Le sottozone ~~“Nizza”~~, ~~“Tinella”~~ e “Colli Astiani” o “Astiano”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. I vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera: minimo 90%;

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d’Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d’Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano

Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;

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

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;

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 di impianto, non inferiore a 4.000;

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

è vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti	9	12,00% vol.
Barbera d'Asti superiore	9	12,50% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di 8 t per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	4,8	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	4,8	12,50% vol.

Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	5,6	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	5,6	12,50% vol.

Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	6,4	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	6,4	12,50% vol.

Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
------	------------------	--

Barbera d'Asti "vigna"	7,2	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7,2	12,50% vol.

Dal settimo anno di impianto in poi:  
vini

	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	8	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre D.O.C. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell'art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.

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

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto 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. I vigneti iscritti allo schedario viticolo con corrispondente idoneità al "Barbera del Monferrato" e al "Barbera del Monferrato Superiore" non possono essere idonei alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti".

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Per i vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300
Barbera d'Asti superiore	non sup. al 70%	6.300

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in ~~Kg~~ t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.G. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla D.O.C.G. per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui In legno (botti <del>di rovere</del> di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

E' ammessa la colmatatura con uguale vino della stessa annata conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera e "Monferrato" Chiaretto e Ciaret.

6. I vini destinati alla D.O.C.G. “Barbera d’Asti” di cui all’art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata “Monferrato” rosso, “Piemonte” Barbera, “Piemonte” rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

1. I vini di cui all’art. 1 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### **“Barbera d’Asti”:**

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l’invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all’etereo con l’invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di “vigna” 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

#### **“Barbera d’Asti” superiore:**

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l’invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all’etereo con l’invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di “vigna”: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

2. E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” 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 simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010(Allegato 1).

~~La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti”.~~

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8 Confezionamento**

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all’art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a ~~18,7 cl~~ litri 0,187 e fino a 12 litri, con l’esclusione del contenitore da ~~200 cl~~ litri 2.

~~Ai soli fini promozionali, i vini di cui all’art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.~~

2. E vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Barbera d’Asti” d.o.c.g. o “Barbera d’Asti” d.o.c.g. Superiore è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Barbera d’Asti” d.o.c.g. o “Barbera d’Asti” d.o.c.g. Superiore con la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l’uso del tappo di sughero.

Le chiusure delle bottiglie dei vini con indicazione di sottozona “Tinella” o “Colli Astiani” o “Astiano”, sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare.

## **Articolo 9 Legame con l’ambiente**

A) Informazioni sulla zona geografica

L’area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella “Ampelografia della Provincia di Alessandria” di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: “È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell’Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato”. Il sistema di potatura più largamente utilizzato nell’astigiano, e nello specifico per la Barbera è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona e di ottenere la migliore qualità dell’uva.

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

Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L’area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose

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

Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.

## **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](mailto:info@valoritalia.it)

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

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).

## **SOTTOZONA “NIZZA”**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vino**

~~La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore seguita dalla specificazione della sottozona: “Nizza”, è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.~~

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografia**

~~Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell’90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.~~

~~In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.~~

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

~~La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” comprende l’intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Momberecelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.~~

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

~~Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.~~

~~Al fine dell’iscrizione allo schedario viticolo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose – sabbiose e arenarie stratificate.~~

~~La giacitura dei terreni citati, per favorire l’insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud-ovest – sud-est.~~

~~La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.~~

~~E’ vietata ogni pratica di forzatura.~~

~~La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.~~

~~Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Nizza”, devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.~~

~~La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.~~

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

~~Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo Asti Alessandria. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.~~

~~A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010(Allegato1).~~

~~-l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.~~

~~Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.~~

~~La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.~~

### **Articolo 6** **Caratteristiche dei vini al consumo**

~~Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:~~

~~colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.~~

~~odore: intenso caratteristico, etereo~~

~~sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.~~

~~titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol;~~

~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;~~

~~-Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.~~

~~Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.~~

~~Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.~~

### **Articolo 7** **Designazione, presentazione e confezionamento**

~~Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.~~

~~E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto; a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.~~

~~Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con specificazione della sottozona “Nizza” deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.~~

~~Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di vendemmia da cui il vino deriva.~~

## **SOTTOZONA “TINELLA”**

### **Articolo 1 Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore seguita dal nome della sottozona “Tinella”, è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2 Base ampeografica**

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell’90%, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella”, comprende l’intero territorio dei Comuni di Costigliole d’Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d’Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell’iscrizione allo Schedario viticolo e della relativa idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l’insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Tinella”, devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l’integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/20108 (Allegato1).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” dopo l’invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L’aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 0,5 gradi.

## **Articolo 6** **Caratteristiche dei vini al consumo**

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” all’atto dell’immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l’invecchiamento.

odore: intenso caratteristico, etereo.

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

~~L’aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.~~

## **Articolo 7** **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

~~Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.~~

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti".

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Tinella" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

## **SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografica**

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione allo Schedario viticolo e della successiva idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

## **Articolo 6** **Caratteristiche dei al consumo**

Il vino di cui all'articolo 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

odore: intenso caratteristico, etereo  
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

~~Il vino D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: litri 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00.~~

Il vino d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti".

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

**Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini Barbera d'Asti**

(Le modifiche sono evidenziate in giallo).

Nome/i da registrare	Barbera d'Asti (it)
Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	

**Categoria di prodotti viticoli**

Vino (1)
----------

**Descrizione di vini**

Titolo - Nome del prodotto	<b>Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore</b>
Breve descrizione testuale	<p>colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;                      odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;                      sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;                      titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. ;                      con menzione superiore e vigna 12,50% vol. ;                      Estratto non riduttore minimo 24 g/l;                      con menzione superiore 25g/l</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Asti Superiore con indicazione di sottozona
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. Estratto non riduttore minimo 26 g/l
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

### Pratiche di vinificazione

#### Pratica enologiche essenziali

Titolo	
Tipo di pratica enologica	-
Descrizione della pratica	

#### Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Asti e Barbera d'Asti Superiore
Resa massima	63 ettoltri per ettaro
	-
Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Asti e Barbera d'Asti Superiore con menzione vigna
Resa massima	56 ettoltri per ettaro

	-
Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Asti Superiore con indicazione sottozona "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano"
Resa massima	49 ettolitri per ettaro
	-

### Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	<p>La zona di produzione del Barbera d'Asti ed il Barbera d'Asti Superiore comprende 118 comuni della Provincia di Asti e 51 comuni della Provincia di Alessandria.</p> <p>Per il Barbera d'Asti Superiore Nizza 18 comuni in provincia di Asti .</p> <p>Per il Barbera d'Asti Superiore Tinella 5 comuni della provincia di Asti .</p> <p>Per il Barbera d'Asti Superiore Colli Astiani o Astiano in parte o per intero il territorio di 9 Comuni della provincia di Asti.</p>
---	---

### Vitigni principali (

Vitigni principali della base ampelografica	Barbera
---	---------

### Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	DOCG Barbera d'Asti
Breve descrizione	<p>L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese. Si tratta di sistema collinare poco elevato, caratterizzato da clima temperato-caldo. Il sistema di potatura più utilizzato è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona e di ottenere la migliore qualità dell'uva.</p> <p>Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale, il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta meglio l'animo dei produttori di queste zone.</p>

--	--

### Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	
Tipo di condizione supplementare	
Descrizione della condizione	

## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	NO
Tipo di modifica	Modifica (articolo 118 octodecies, par. 2, prima frase, Reg. (CE) 1234/2007)
Ragioni della modifica	Modifica del del disciplinare di produzione della DOP dei vini Barbera d' Asti
	Modifica al disciplinare di produzione che comporta più modifiche del documento unico di cui all' articolo 94 comma 1 lettera d) del Reg. (UE) n. 1308/2013.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Barbera d' Asti " soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013

### Contatti

Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
-------------------------------	---

Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (Associazione di aziende in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottigliatori)
Nazionalità	Italia
Numero civico	15
Via	Morelli
Codice postale	14100
Località	Asti
Paese	Italia
Telefono	+39 0141-598998
Fax	+39 0141-598984
e-mail	consorzio@viniastimonferrato.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656331
Fax	+39-0646656133
e-mail	l.tarmati@mpaaf.gov.it;l.lauro@mpaaf.gov.it;m.cocino@mpaaf.gov.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente territoriale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	21 10128 Torino Italia
Via	corso Stati Uniti
Codice postale	10128
Località	Torino
Paese	Italia
Telefono	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax	
e-mail	coltureagrarie@regione.piemonte.it;

	elena.piva@regione.piemonte.it
--	--------------------------------

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; .+39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia srl
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-06 45437975
Fax	+39-06 45438908
e-mail	info@valoritalia.it

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**Punto b)**

Superiore
-----------

**Zona NUTS** (indicazione obbligatoria)

ITC18 Alessandria ITC17 Asti ITC1 Piemonte ITC NORD-OVEST IT ITALIA
---

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base	
------------------------------	--

ampelografica	
---------------	--

## Documentazione

Disciplinare del prodotto

-Disciplinare Produzione
--------------------------

Prova della protezione nel paese d'origine

Base giuridica	-DPR 09.01.1970 riconoscimento DOC Barbera d'Asti -DM 08.07.2008 riconoscimento DOCG Barbera d'Asti
----------------	--

Altri documenti

Descrizione	Allegato 1 DL gs 61/2010 Allegato2- DM 14.06.2012 piano dei controlli
-------------	--

Mappa della zona delimitata

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea

Descrizione	
-------------	--

## Link al disciplinare del prodotto

Link	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
------	---