

2019 ANNO DEL DOLCETTO

Progetto di valorizzazione delle Denominazioni di Origine:

DOGLIANI DOCG

La **denominazione di origine controllata e garantita Dogliani** consente la produzione di vini rossi.

Vitigno:100% Dolcetto,

Tipologia: Dogliani, Dogliani superiore.

colore: rosso rubino,

odore: fruttato e caratteristico,

sapore : asciutto, ammandorlato, armonico,

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale : 11,50% vol, tipologia superiore 13,00% vol.

Invecchiamento: il Dogliani superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi.

Il territorio di produzione comprende i comuni di: Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Briaglia, Castellino Tanaro, Cigliè, Clavesana, Dogliani, Farigliano, Igliano, Marsaglia, Monchiero, Niella Tanaro, Piozzo, Rocca Cigliè e parte dal territorio dei comuni di Carrù, Mondovì, Murazzano, Roddino, S. Michele Mondovì, Somano e Vicoforte.

La particolare struttura e corposità lo portano a essere un vino d'eccellenza.

Anno riconoscimento: 2011.

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA o DIANO D'ALBA DOCG

La **denominazione di origine controllata e garantita Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba** è riservata ai vini rossi.

Vitigno:100% Dolcetto,

Tipologia: Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba superiore o Diano d'Alba superiore.

colore: rosso rubino,

odore: fruttato e caratteristico, con eventuale sentore di legno.

sapore : asciutto, ammandorlato, armonico,

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,00% vol, tipologia superiore 12,50% vol .

Invecchiamento: il Dolcetto di Diano d'Alba superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi.

La zona di produzione è costituita dall'intero territorio del comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

La predilezione dei produttori vinicoli di Diano per questo vitigno e l'esperienza tramandata nelle generazioni ha individuato così bene le posizioni migliori per i vigneti che è stato possibile

delimitarle con precisione fin dal 1988: si chiamano Sòrì, che in dialetto piemontese significa “luogo soleggiato”. Sono 76, tutte comprese nel comune di Diano d’Alba.

Anno riconoscimento: 2010.

DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE o OVADA DOCG

La **denominazione di origine controllata e garantita Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada** è riservata ai vini rossi.

Vitigno:100% Dolcetto

tipologia, specificazioni aggiuntive o menzioni:

“Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” ; “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” ”riserva” ; “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” ”vigna”; “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” ”vigna” “riserva”.

colore: rosso rubino tendente al granato,

odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno.

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50% vol.

Invecchiamento: il Dolcetto di Ovada superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi.

La zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d’Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d’Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d’Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

Anno riconoscimento. 2008.

DOLCETTO D’ACQUI DOC

La **denominazione di origine controllata Dolcetto d’Acqui** è riservata a vini rossi.

Vitigno:100% Dolcetto.

Tipologie: Dolcetto d’Acqui, Dolcetto d’Acqui superiore.

colore: colore rosso rubino intenso, con tendenza al rosso mattone

sapore: asciutto e mandorlato;.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol, tipologia superiore 12,00% vol.

Invecchiamento: il Dolcetto di Acqui superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi.

La zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Ricaldone, Cassine, Strevi, Rivalta Bormida, Castelnuovo Bormida, Sezzadio, Terzo, Bistagno, Ponti, Castelletto d’Erro, Denice, Montechiaro, Spigno Monferrato, Cartosio, Ponzzone, Morbello, Grogardo, Cavatore, Melasso, Visone, Orsara Bormida.

Le colline che tagliano il territorio di Acqui sono in generale composte di un tufo bianco, di una marna argillosa compatta, a volte sabbiosa. Questi terreni influiscono sulle caratteristiche delle uve prodotte e del vino derivante.

Anno riconoscimento: 1972.

DOLCETTO D'ALBA DOC

La **denominazione di origine controllata Dolcetto d'Alba** è riservata ai vini rossi.

Vitigno:100% Dolcetto,

Tipologie: Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Alba superiore.

colore: colore rosso rubino,

odore: fruttato e caratteristico;

sapore asciutto, mandorlato; armonico,

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 vol, tipologia superiore 12,00% vol.

Invecchiamento: il Dolcetto d'Alba superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi.

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;

la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.

Le colline del Piemonte Sud, soprattutto quelle di origine miocenica (era terziaria), poste alla destra del fiume Tanaro, accolgono da secoli la vite di Dolcetto, che su quei pendii ha avuto origine. Ma ancora più forte è il legame, quasi atavico, radicato tra il vino Dolcetto e la gente che popola le "sue" colline.

Anno riconoscimento. 2010.

DOLCETTO D'ASTI DOC

La **denominazione di origine controllata Dolcetto d'Asti** è riservata ai vini rossi.

Vitigno:100% Dolcetto,

Tipologie: Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Asti superiore.

colore: rosso rubino, vivo.

Odore: gradevole, caratteristico;

sapore asciutto vellutato, armonico,

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol, tipologia superiore 12,00% vol.

Invecchiamento: il Dolcetto d'Asti superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi.

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Cassinasco, Castelbogione, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Cessole, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Mombaldone, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, S. Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime e la porzione di territorio situata sulla destra orografica del torrente Belbo.

L'ampia diffusione del Dolcetto nell'Alto Monferrato (e nella fascia preappenninica) è attestata già da insigni studiosi e ampelografi piemontesi dei secoli XVIII e XIX,-

Anno riconoscimento: 1974.

DOLCETTO DI OVADA DOC

La **denominazione di origine controllata Dolcetto di Ovada** è riservata al vino rosso.

Vitigno:100% Dolcetto

colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei..

Odore: vinoso, profumato, caratteristico;

sapore asciutto, morbido, talvolta fruttato e/o mandorlato

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,50% vol.

La zona di produzione comprende i seguenti comuni: Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capiata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

Il vitigno di questa DOC si è espanso in modo particolare a partire dall'800, anche se ha caratterizzato da sempre quella specifica zona, al punto da essere stato anche definito "Uva di Ovada", o, dai naturalisti, "Uva Oवादensis".

Anno riconoscimento: 2008.

LANGHE DOC tipologia DOLCETTO

La **denominazione di origine controllata Langhe dolcetto** è riservata ai vini rossi.

Vitigno: dal 85% al 100% Dolcetto, possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, autorizzati e idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

colore: rosso rubino,

Odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico e talvolta vivace.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol.

La zona di produzione comprende la provincia di Cuneo.

Le Langhe possiedono una varietà di suoli non comune: l'elevato numero di vitigni coltivati trova giustificazione nel loro complesso panorama pedo-climatico che presenta suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

Anno riconoscimento: 2010.

MONFERRATO DOC tipologia DOLCETTO

La **denominazione di origine controllata Monferrato dolcetto** è riservata ai vini rossi.

Vitigno: dal 85% al 100% Dolcetto, possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, autorizzati e idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

colore: rosso rubino,

Odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico e talvolta vivace.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol.

La zona di produzione comprende numerosi comuni in provincia di Alessandria e di Asti.

Nel Monferrato, la vite e il vino non sono solo una delle principali fonti di ricchezza, ma anche un'espressione di cultura e di tradizione, frutto di secoli di duro lavoro iniziato nell'800, quando l'Illuminismo e la crescita demografica fecero aumentare nei contadini il bisogno di nuove terre da coltivare e il senso del diritto alla proprietà della terra.

Anno riconoscimento: 1994.

COLLI TORTONESI DOC DOLCETTO

La **denominazione di origine controllata Colli Tortonesi dolcetto** è riservata ai vini della tipologia rosso.

Vitigno: dal 85% al 100% Dolcetto, possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, autorizzati e idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

colore: rosso rubino tendente al violaceo,

Odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore asciutto, di discreto corpo armonico.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 10,50% vol.

La zona di produzione comprende la fascia viticola collinare del Tortonese.

Terra di confine, crocevia strategico di antichi popoli, il comprensorio viticolo DOC Colli Tortonesi, è costituito da trenta comuni collocati nella parte sud est del Piemonte, aventi tutti un denominatore comune: la predisposizione geologica e climatica alla viticoltura.

Anno riconoscimento: 2011.

PIEMONTE DOC DOLCETTO

La **denominazione di origine controllata Piemonte dolcetto** è riservata ai vini rossi.

Vitigno: dal 85% al 100% Dolcetto, possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, autorizzati e idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

colore: rosso rubino tendente al violaceo,

Odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore asciutto, di discreto corpo armonico.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol.

La zona di produzione comprende numerosi comuni in provincia di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Novara, Biella, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola.

Nell'intero territorio della Regione Piemonte si producono diversi tipi di vino riuniti sotto un'unica denominazione "Piemonte", un progetto di largo respiro che tende ad esportare il nome Piemonte.

Anno riconoscimento: 2010.

PINEROLESE DOC DOLCETTO

La **denominazione di origine controllata Pinerolese dolcetto** è riservata ai vini rossi.

Vitigno: dal 85% al 100% Dolcetto, possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, autorizzati e idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo,

Odore: delicato e vinoso;

Sapore secco, morbido, fresco.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 10,00% vol.

La zona di produzione comprende l'intero territorio di alcuni comuni in provincia di Torino, tra cui Pinerolo e quelli di Bagnolo e Barge in provincia di Cuneo.

Anno riconoscimento: 1996.