

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 6 agosto 2021.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Barbera d'Alba».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA

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. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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 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;

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;

Vista la legge 12 dicembre 2016 n. 238, pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 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 decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

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

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Barbera d'Alba»;

Visto il decreto ministeriale 17 aprile 2015, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 97 del 28 aprile 2015, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della citata DOP;

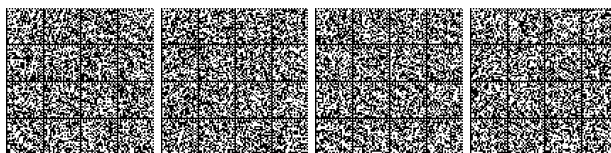
Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani con sede in Alba (CN), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Barbera d'Alba», concernente, in particolare, la previsione della sottozona «Castellinaldo», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10 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 12 maggio 2021 nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Barbera d'Alba» concernente, in particolare, l'indicazione della sottozona «Castellinaldo» e del relativo disciplinare di cui all'allegato in calce al suddetto disciplinare;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva integrazione n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 153 del 29 giugno 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;



entro il predetto termine non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla medesima proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, in data 8 luglio 2021, prot. n. 170/2021, intesa ad applicare le modifiche al disciplinare in questione anche nei riguardi delle produzioni di vini atti a diventare DOP «Barbera d'Alba» derivanti dalle vendemmie 2019 e 2020, mediante apposita riclassificazione a «Barbera d'Alba» sottozona «Castellinaldo», a condizione che siano in possesso dei requisiti prescritti dall'allegato disciplinare di produzione per detta sottozona;

Vista inoltre la nota prot. n. 280/21, presentata dal Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, in data 4 agosto 2021, intesa a consentire lo smaltimento, entro il 31 dicembre 2022, delle etichette riportanti il marchio registrato «Castellinaldo» e che per alcuni aspetti grafici di etichettatura non risultano conformi alle disposizioni di cui all'art. 7 del disciplinare di produzione della sottozona «Castellinaldo»;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Barbera d'Alba» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione anche nei riguardi delle partite di vini derivanti dalle vendemmie 2019 e 2020 e per consentire lo smaltimento delle etichette contenenti il marchio «Castellinaldo», nei termini di cui alle richiamate richieste del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 140736 del 25 marzo 2021 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Barbera d'Alba», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 17 aprile 2015 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 153 del 29 giugno 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Barbera d'Alba», consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle produzioni di vini atti a diventare DOC «Barbera d'Alba» derivanti dalle vendemmie 2019 e 2020, ai fini della loro designazione con la sottozona «Castellinaldo», a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare di produzione per detta sottozona e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

Inoltre è consentito lo smaltimento, entro il 31 dicembre 2022, delle etichette detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del presente decreto, riportanti il marchio registrato «Castellinaldo», che per alcuni aspetti grafici di etichettatura non risultano conformi alle disposizioni di cui all'art. 7 dell'annesso disciplinare di produzione per la sottozona «Castellinaldo».

4. L'elenco dei codici previsto dall'art. 18 comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Barbera d'Alba» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP.



Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 agosto 2021

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

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

Art. 1.

Denominazione e vini

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

«Barbera d'Alba»;

«Barbera d'Alba» Superiore.

2. La sottozona «Castellinaldo» è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall'allegato suddetto devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera dall'85% al 100%;

Nebbiolo da 0 a 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine «Barbera d'Alba»; devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Zezza d'Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo.

Tale zona è così delimitata: da Rocca Tagliata (quota 367) la linea di delimitazione segue il confine interprovinciale Asti-Cuneo fino al bivio della frazione Gianoglio in Comune di Montà. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e per quella per frazione S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale 29). La delimitazione coincide con detta strada statale 29 fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle, Madonna delle Grazie (quota 394) quindi la strada carreggiabile per casc. Beggioni e oltre fino alla strada S. Stefano

Roero - S. Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per casc. Molli (quota 376) fino a rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a quota 336. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Cenemorto (quota 362) che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero passa per le quote 402-394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbini e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Traversa detto confine e in linea retta, toccando le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia, raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Prosegue per quote 411 e 351 e da quest'ultima lungo la strada, fino al confine fra Pocapaglia e Bra (quota 328). Continua lungo la strada per casc. Castelletto e per Bra fino in prossimità dell'ospedale. Gira attorno al concentrico di Bra e passando per le quote 290 e 280 raggiunge la ferrovia che segue fino alla strada Bra-Cherasco. Continuando per breve tratto su detta strada, volta a sinistra sulla strada degli Orti e tocca quota 220. Segue il canale Pertusata e per quota 220, casc. Salame, Borgo Nuovo (quota 218), giunge a località Fornace (quota 202), per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue il corso del Tanaro contro corrente attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Monchiero, fino al confine con il comune di Dogliani includendo parzialmente in destra Tanaro il comune di Monchiero. Prosegue lungo i confini comunali fra Monchiero e Dogliani includendo tutto il comune di Monforte fino a raggiungere il confine comunale di Roddino (quota 385). Quindi la linea di delimitazione corre lungo i confini dei territori comunali tra Roddino e Dogliani; tra Cissone e Roddino; tra Serravalle Langhe, Cerretto Langhe e Roddino; tra Sinio e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Arguello; tra Albaretto e Lequio Berria; fra Rodello e Lequio Berria; Rodello e Benevello; Benevello con Diano d'Alba, Alba e Borgomale; Borgomale con Lequio Berria e Bosia; Bosia con Castino.

Dal punto di incrocio dei confini comunali tra Bosia-Cortemilia e Castino, la delimitazione scende, attraverso Viarasso, alla statale n. 339 che segue fino alla confluenza del fiume Bormida con l'Uzzone.

Risale il corso dell'Uzzone fino al confine comunale con Pezzolo Valle Uzzone e seguendo il confine comunale tra Cortemilia e Pezzolo raggiunge la linea di delimitazione della provincia di Asti.

Di qui la delimitazione segue il confine provinciale Cuneo-Asti, verso nord fino a Rocca Tagliata (quota 327).

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 «Barbera d'Alba» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati 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;

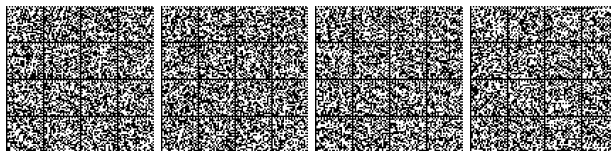
altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale 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 delle uve 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: contropalliera; sistema di potatura: *Guyot* o cordone speronato) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;

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



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

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. vol. min. naturale |
|----------------------------|---------------|------------------------------------|
| «Barbera d'Alba» | 10 | 11,00% vol. |
| «Barbera d'Alba Superiore» | 10 | 11,50% vol. |

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini «Barbera d'Alba» e «Barbera d'Alba» Superiore con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di tonnellate 9.

Le uve destinate alla produzione del vino «Barbera 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 11,50% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino «Barbera d'Alba» Superiore 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.

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

Al terzo anno

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. vol. min. naturale |
|----------------------------|---------------|------------------------------------|
| «Barbera d'Alba» | 5,4 | 11,50% vol. |
| «Barbera d'Alba» Superiore | 5,4 | 12,00% vol. |

Al quarto anno

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. vol. min. naturale |
|----------------------------|---------------|------------------------------------|
| «Barbera d'Alba» | 6,3 | 11,50% vol. |
| «Barbera d'Alba» Superiore | 6,3 | 12,00% vol. |

Al quinto anno

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. vol. min. naturale |
|----------------------------|---------------|------------------------------------|
| «Barbera d'Alba» | 7,2 | 11,50% vol. |
| «Barbera d'Alba» Superiore | 7,2 | 12,00% vol. |

Al sesto anno

| Vini | Resa uva t/ha | Titolo alcolom. vol. min. naturale |
|----------------------------|---------------|------------------------------------|
| «Barbera d'Alba» | 8,1 | 11,50% vol. |
| «Barbera d'Alba» Superiore | 8,1 | 12,00% vol. |

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» 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.

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, 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 rivendicabile per ettaro 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo con idoneità alla DOC Barbera d'Alba per i vigneti di nuovo impianto e/o di reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» devono essere effettuate all'interno delle province di Cuneo, Asti e Torino.

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

| Vini | Resa uva/vino | Produzione max di vino |
|----------------------------|---------------|------------------------|
| «Barbera d'Alba» | 70% | 7.000 l/ha. |
| «Barbera d'Alba» Superiore | 70% | 7.000 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 tutto il prodotto.

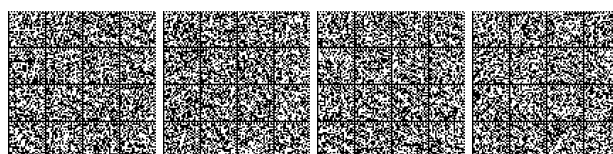
3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:

| Vino | Durata mesi | di cui in legno | Decorrenza |
|----------------------------|-------------|-----------------|---------------------------------------|
| «Barbera d'Alba» Superiore | 12 | 4 | 1° novembre dell'anno di raccolta uve |

Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

| Vino | Data |
|----------------------------|---|
| «Barbera d'Alba» Superiore | 1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve |



5. Per il vino «Barbera d'Alba» la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno, «Piemonte» Barbera e «Langhe» Barbera.

6. Il vino destinato alla denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» può essere classificato, con la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno, «Piemonte» Barbera e «Langhe» Barbera, purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- con menzione «vigna»: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- con menzione «vigna»: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine «Barbera 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 «Barbera 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 dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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.

Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini «Barbera d'Alba» intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere 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 «Barbera d'Alba» e «Barbera d'Alba» Superiore, 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 «Barbera d'Alba» per la commercializzazione devono essere di forma corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl. e con l'esclusione del 200 cl.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Barbera d'Alba nasce nelle langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da «Langues» che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi settanta milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama «terreno tortoriano», uno dei quattordici strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoriano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiate piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la fortuna del territorio di Langa e Roero: produrre grandi vini da invecchiamento ed al contempo regalare emozioni nei vini più giovani. Viene coltivato prevalentemente sui versanti Sud - Ovest, con forma di allevamento a spalliera con potatura Guyot.

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

Il Barbera d'Alba è ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Barbera, anche se in alcuni casi è tradizionale un piccolo assemblaggio con il Nebbiolo per smorzare la caratteristica acidità del vitigno.

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

Il Barbera era considerato, in passato, un vino «rustico», ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio.

La sottozona Castellinaldo si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro sul territorio di sei comuni dove i terreni sono più sciolti e la componente sabbiosa è maggiore rispetto agli altri comuni dove si produce il Barbera d'Alba. Questo aspetto ha da sempre differenziato i vini prodotti in quest'area, facendo in modo che il binomio «Barbera d'Alba» e «Castellinaldo» fosse sempre più forte tanto che dopo essere già riconosciuto da numerosi pubblicazioni, anche importanti, come la monografia del Fantini a fine ottocento, proseguì fino agli anni novanta del novecento dove i produttori di Castellinaldo già uniti in un'associazione, decidono di adottare un regolamento d'uso più restrittivo rispetto al Barbera d'Alba.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia S.r.l, via XX Settembre n. 98/G, Roma.

Sede operativa per l'attività regolamentata c.so Enotria n. 2/C - loc. Ampelion - 12051 Alba - (CN).

Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficiari della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI «BARBERA D'ALBA»
SOTTOZONA «CASTELLINALDO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designata con la sottozona: «Castellinaldo» è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designata con la sottozona «Castellinaldo» è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera minimo 85%;

può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Nebbiolo per un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo» devono essere prodotte nell'intero territorio del Comune di Castellinaldo d'Alba e in parte dei territori dei comuni di Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, in provincia di Cuneo.

La delimitazione di tale zona inizia al confine tra il territorio di Castellinaldo d'Alba e quello di Vezza d'Alba sulla Strada Provinciale SP 50. Prosegue in direzione sud fino a Via Castellero, dove svolta a destra proseguendo in Strada Vicinale Varasca fino al confine del Comune di Canale.

All'ingresso nel Comune di Canale, il confine della zona di origine del Castellinaldo prosegue sulla stessa strada che diventa strada comunale Vecchia Alba-Canale e va fino al torrente Bobore, seguendone poi il corso in direzione di Priocca sulle strade vicinali Vinco, Torretta, Mumiano, Del Mulino, Cardonetto, Valdrigo e Del Mulino Nuovo e quindi entra nel territorio del Comune di Priocca.

Da questo punto il confine sale lungo la strada vicinale dei Costa sulla Serra dei Costa, proseguendo in strada vicinale Mezzavilla, in strada comunale Beggio, in strada comunale Sada, in strada comunale Rio Mora, in via Cavour e via Umberto I (nel concentrico del paese di Priocca) fino alla Madonna. Poi la linea di confine continua diritto sulla strada provinciale SP 2 che sale al concentrico di Magliano Alfieri.

Raggiunto il paese di Magliano Alfieri, il confine prosegue lungo la strada provinciale SP 172 scendendo verso Sant'Antonio di Magliano Alfieri. In fondo alla discesa, il confine passa dalla strada provinciale SP 172 alla via G. Cane in direzione del cimitero vecchio di Magliano Alfieri. Quindi, continua in via Moisa e raggiunge il confine del Comune di Castagnito.

Di qui, sale in direzione della frazione di San Giuseppe di Castagnito lungo la strada vicinale Variglie e prosegue sulla strada Serra fino alla suddetta frazione, dove incrocia la strada provinciale SP 50 e, svoltando a sinistra, la percorre per un tratto in direzione di Baraccone.

Giunto nella parte pianeggiante nell'abitato di Baraccone di Castagnito svolta sulla destra nella strada comunale del Lavandaro fino a raggiungere il confine del Comune di Guarene.

Nel territorio di Guarene prosegue ancora sulla medesima strada comunale del Lavandaro, svoltando poi a destra in via Luccio in direzione della frazione Bianco. Superata la frazione Bianco, il confine prosegue ancora sulla via Luccio e sale al capoluogo di Guarene, dove incrocia la strada provinciale SP 50 e svolta a destra sulla medesima.

Raggiunto il crocevia di fine salita, il confine prosegue diritto in direzione Montebello sulla strada provinciale SP 171 che percorre fino all'incrocio con la strada statale Alba-Torino SS 29.

Proseguendo sulla statale 29, raggiunge il fondo valle dove svolta a destra sulla strada vicinale Varasca, che percorre - superando il confine di Vezza d'Alba fino al punto di partenza situato al confine tra il territorio di Vezza d'Alba e quello di Castellinaldo d'Alba sulla strada provinciale SP 50.

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 «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo» sono quelle previste dal disciplinare del «Barbera d'Alba».

2. La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino «Barbera d'Alba» sottozona «Castellinaldo» è di 9,5 t, pari a 66,5 ettolitri per ettaro, in coltura specializzata con titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5 Vol.

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

Per poter utilizzare la menzione aggiuntiva «vigna», il vigneto, da cui provengono le uve dovrà avere una età di impianto di almeno sette anni, se di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa per ettaro ridotta come di seguito indicato:

al terzo anno: 5,4 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.;

al quarto anno: 6,3 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.;

al quinto anno: 7,2 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.;

al sesto anno: 8,1 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.;

dal settimo anno: 9,0 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo» devono essere effettuate all'interno del territorio delle province di Cuneo, Asti e Torino.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quattordici mesi di cui almeno sei in legno e tre in bottiglia, calcolati a decorrere dal 1° di novembre dell'anno di raccolta delle uve.

4. Per il vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo» l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, armonico, di buona struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

In relazione alla conservazione in recipienti di legno i vini possono rilevare lieve percezione di legno.

Art. 7.

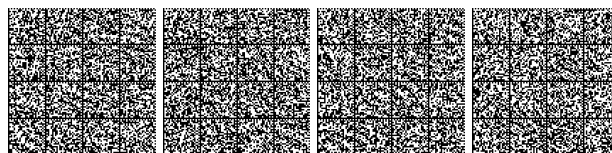
Designazione e presentazione

1. Nell'etichettatura, l'indicazione della sottozona «Castellinaldo» deve precedere l'indicazione «Barbera d'Alba» e deve essere riportata con caratteri non superiori a quelli utilizzati per designare la denominazione di origine «Barbera d'Alba», anche con colore o carattere diverso.

2. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» sottozona Castellinaldo di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» alle condizioni previste dalla vigente normativa nazionale.

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

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» accompagnata dalla sottozona «Castellinaldo», è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.



DOCUMENTO UNICO

| | |
|--------------------------------|----------------|
| 1. Nome/i da registrare | BARBERA D'ALBA |
| Lingua | Italiano |
| Paese/i richiedente/i | Italia |

| | |
|--|---|
| 2. Tipo di Indicazione geografica | - DOP (Denominazione di Origine Protetta) |
|--|---|

3. Categoria di prodotti viticoli

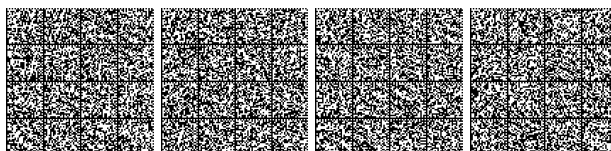
| |
|----------|
| Vino (1) |
|----------|

4. Descrizione di vini

| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Cat. (1)Vino -Barbera d'Alba</i> |
| Breve descrizione testuale | <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" anche con menzione Superiore e Vigna, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p> |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | <i>4,5 g/l</i> |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l) | |



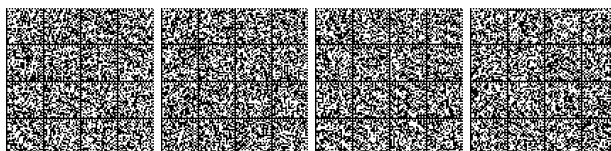
| | |
|--|--|
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Barbera d'Alba Superiore</i> |
| Breve descrizione testuale | <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;</p> <p>estratto non riduttore minimo : 23 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p> |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,5 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l) | |



| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Barbera d'Alba "Vigna"</i> |
| Breve descrizione testuale | <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" con menzione "Vigna", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE.</i></p> |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,5 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l) | |



| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna"</i> |
| Breve descrizione testuale | <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" Superiore con menzione "Vigna", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;</p> <p>estratto non riduttore minimo : 23 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p> |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,5 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l) | |



| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo</i> |
| Breve descrizione testuale | <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" designato con la sottozona "Castellinaldo", anche con menzione vigna, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p> |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 5 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | <i>solo caratteri numerici</i> |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l) | |



5. Pratiche di vinificazione

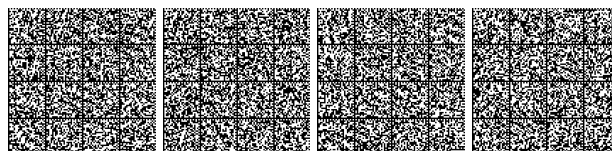
4.1. Pratiche enologiche specifiche

| | |
|--|------|
| | - sì |
|--|------|

| | |
|---------------------------|---|
| Titolo | <i>Invecchiamento</i> |
| Tipo di pratica enologica | - Pratica enologica specifica |
| Descrizione della pratica | -La tipologia Barbera d'Alba superiore prevede un invecchiamento in legno minimo di 4 mesi -La tipologia Barbera d'Alba designata con la sottozona Castellinaldo prevede un invecchiamento in legno minimo di 14 mesi di cui almeno 6 in legno e 3 in bottiglia. |

4.2. Rese massime

| | |
|----------------------------|---|
| Titolo - Nome del prodotto | Barbera d'Alba |
| Resa massima | 10.000 Chilogrammi per ettaro |
| Titolo - Nome del prodotto | Barbera d'Alba Superiore |
| Resa massima | 10.000 Chilogrammi per ettaro |
| Titolo - Nome del prodotto | Barbera d'Alba "Vigna" |
| Resa massima | 9.000 Chilogrammi per ettaro |
| Titolo - Nome del prodotto | Barbera d'Alba con sottozona "Castellinaldo" |
| Resa massima | 9.500 Chilogrammi per ettaro |
| Titolo - Nome del prodotto | Barbera d'Alba sottozona "Castellinaldo" con menzione vigna |
| Resa massima | 9.00 Chilogrammi per ettaro |



6. Zona geografica delimitata

| | |
|---|--|
| <p>Descrizione sintetica della zona geografica delimitata</p> | <p>Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine “Barbera d’Alba” devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall’intero territorio dei comuni di: Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d’Alba, Cossano Belbo, Diano d’Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d’Alba, Montelupo Albese, Monticello d’Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d’Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d’Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d’Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d’Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d’Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d’Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo.</p> <p>-Sottozona Castellinaldo</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo” devono essere prodotte nell’intero territorio del comune di Castellinaldo d’Alba e in parte dei territori dei comuni di Vezza d’Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, in provincia di Cuneo.</p> |
|---|--|



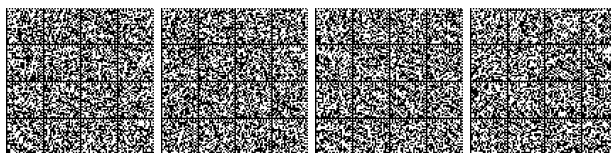
7. Varietà principali di uve da vino

- Barbera N.

-Nebbiolo N.

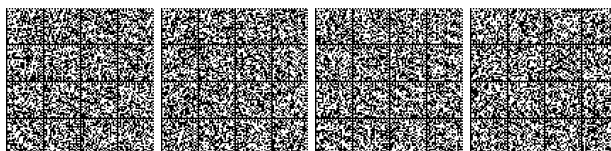
8. Legame con la zona geografica

| Titolo - Nome del prodotto | <i>Barbera d'Alba</i> |
|----------------------------|--|
| Breve descrizione | <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>Il Barbera d'Alba nasce nelle langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues" che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-blauastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiate piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la fortuna del territorio di Langa e Roero: produrre grandi vini da invecchiamento ed al contempo regalare emozioni nei vini più giovani. Viene coltivato prevalentemente sui versanti Sud – Ovest, con forma di allevamento a spalliera con potatura Guyot.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>Il Barbera d'Alba, Cat.(1)Vino, è ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Barbera, anche se in alcuni casi è tradizionale un piccolo assemblaggio con il Nebbiolo per smorzare la caratteristica acidità del vitigno.</p> |



| | |
|--|--|
| | <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Il Barbera era considerato, in passato, un vino “rustico”, ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio.</p> |
|--|--|

| | |
|----------------------------|--|
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo</i> |
| Breve descrizione | <p>La sottozona Castellinaldo si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro sul territorio di sei comuni dove i terreni sono più sciolti e la componente sabbiosa è maggiore rispetto agli altri comuni dove si produce il Barbera d'Alba. Questo aspetto ha da sempre differenziato i vini prodotti in quest'area facendo in modo che il binomio “Barbera d'Alba” e “Castellinaldo” fosse sempre più forte tanto che dopo essere già riconosciuto da numerosi pubblicazioni, anche importanti, come la monografia del Fantini a fine ottocento, prosegue fino agli anni novanta del novecento dove i produttori di Castellinaldo già uniti in un'associazione, decidono di adottare un regolamento d'uso più restrittivo rispetto al Barbera d'Alba.</p> |



| | |
|----------------------------------|--|
| 9. Ulteriori condizioni | No |
| Titolo | |
| Quadro di riferimento giuridico | <ul style="list-style-type: none">- Legislazione nazionale- Legislazione unionale- Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri |
| Tipo di condizione supplementare | <ul style="list-style-type: none">- Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata- Imbottigliamento nella zona geografica delimitata- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |
| Descrizione della condizione | |

21A04953

