Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Barbaresco (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di Tutela ai sensi della Legge 164 del 10 Febbraio 1992. E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottigliatori e cantine cooperative. E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola della zona di Langhe e Roero.
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	2/c Corso Enotria - Ampelion 12051 Alba Italia
Telefono:	+39 0173 441074
Fax:	+39 0173 240112
e-mail:	consorzio.vini@langhevini.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
	DOCG Barbaresco - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	Dm 30.11.2011
Base giuridica:	Dm 16.04.2010

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Barbaresco (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Barbaresco

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso granato;

- odore: intenso e caratteristico;

- sapore: asciutto, pieno, armonico;

Barbaresco riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

α α α		1 11 1
i aratterictione	aragnal	lettiche
Caratteristiche	Organor	CHICHE

colore: rosso granato;

- odore: intenso e caratteristico;

- sapore: asciutto, pieno, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Barbaresco e Barbaresco riserva anche con menzione geografica aggiuntiva

Resa massima:

resa uva 8 t/ha – resa vino 56 hl/ha (54,4 hl/ha in vino finito al termine del periodo di invecchiamento obbligatorio)

Barbaresco e Barbaresco riserva anche con menzione geografica aggiuntiva e vigna

Resa massima:

resa uva 7,2 t/ha – resa vino 50,40 hl/ha (48,9 hl/ha in vino finito al termine del periodo di invecchiamento obbligatorio

con menzione geografica aggiuntiva e vigna

al 3° anno di impianto resa uva 4,30 t/ha resa vino 29,24 hl/ha

al 4° anno di impianto resa uva 5,00 t/ha resa vino 34,00 hl/ha

al 5° anno di impianto resa uva 5.80 t/ha resa vino 39,44 hl/ha

4 /8

al 6° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha resa vino 4	14,20	hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 4	48,96	hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Cuneo: Barbaresco, Neive, Treiso, parte del comune di Alba come delimitati nell'allegato disciplinare di produzione

a. Zona NUTS

ITC16	Cuneo	
ITC1	Piemonte	
ITC	NORD-OVEST	
IT	ITALIA	

b. Mappe della zona delimitata

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEBBIOLO N.	
-------------	--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

_			

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Barbaresco

Informazioni sulla zona geografica:

Il Barbaresco 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-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiati piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite.) Il Barbaresco è ottenuto da Nebbiolo in purezza e viene coltivato in tre comuni a Nord-Est di Alba che è compresa in parte nell'area di produzione. Viene coltivato da sempre secondo i metodi tradizionali della zona: potatura a guyot e sistema di allevamento a spalliera con vegetazione assurgente. Il Nebbiolo nella zona del Barbaresco origina vini dal colore rosso granato con riflessi arancioni, dal profumo etereo, gradevole e intenso, dal sapore asciutto, pieno e delicato, vellutato, giustamente tannico.

Informazioni sul prodotto:

Possiamo distinguere i colli di Barbaresco e Neive dove si originano vini caratterizzati da una parte da struttura, pienezza tannica e potenza, dall'altra da morbidezza, ricchezza fruttata e finezza; ed i colli di Treiso che originano vini con caratteristiche più legate alla finezza e all'eleganza che alla struttura. Il terreno di cui è composto il territorio di Barbaresco nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiati piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite.

Legame causale:

La coltivazione del Nebbiolo in questa zona ha origini molto antiche: secondo alcuni furono i Galli i primi ad essere attratti dal vino Barbaritium e per questo giunsero in Italia; altri sostengono che il Barbaresco derivi il suo nome dai popoli Barbari che causarono la caduta dell'impero romano. Quale che sia la sua origine, oggi poco importa: certamente è una delle prime denominazioni riconosciute in Italia nel 1966 insieme al Barolo.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

FASCICOLO TECNICO	6 /8	Numero di fascicolo: PDO-IT-A1399

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:	
DM 02.11.2010	
Descrizione:	
DLgs 61/2010	

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XXSettembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39- 0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	I.lauro@mpaaf.gov.it,I.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	regione piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395;http:/ww w.regione.piemonte.it/agri/viticoltura/politiche/ dwd/disciplinari/barbaresco.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

FASCICOLO TECNICO	8 /8	Numero di fascicolo: PDO-IT-A1399
italiano		

5. LINK A E-BACCHUS