

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Barbaresco (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Barbaresco - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	Dm 16.04.2010

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Barbaresco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- 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.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso granato; - odore: intenso e caratteristico; - sapore: asciutto, pieno, armonico;

Barbaresco riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- 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;

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

al 6° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha resa vino 44,20 hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 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

Numero di mappe allegate 0

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 biancheggiate 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 biancheggiate 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

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
DM 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

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

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

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

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/barbaresco.pdf
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Barbaresco