

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE”**

Approvato DOC con	DPR 09.01.1970	G.U. 72 - 21.03.1970
Approvato DOCG con	DM 27.06.2008	G.U. 158 - 08.07.2008
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**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Barbera del Monferrato Superiore” 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:

Vini rossi:
Barbera del Monferrato Superiore.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. Il vino “Barbera del Monferrato Superiore” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Barbera: minimo 85%

Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione del vino “Barbera del Monferrato Superiore” comprende i territori dei seguenti comuni:

2. Provincia di Alessandria:

a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d’Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d’Erro, Castelletto d’Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grogno, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d’Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d’Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone;

b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnento, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio. Nei comuni di Coniolo, di Casale Monferrato e di Occimiano e Mirabello la zona di produzione è limitata ai

territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circoscrizione di Casale uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria, costeggiante il colle di 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 stessa strada nazionale che delimita anche il territorio collinare del Comune di Occimiano Monferrato, sito alla destra in direzione di Alessandria, fino al confine amministrativo del comune di Mirabello Monferrato.

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San 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.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Barbera del Monferrato superiore" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed 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 a 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 3500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera 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.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino “Barbera del Monferrato superiore” ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Barbera del Monferrato superiore”	9000	12,50% vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all’art. 1 con la menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di 8.000 Kg 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 13,00%

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 kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monferrato Superiore “vigna”	4.800	13,00% vol.

Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monferrato Superiore “vigna”	5.600	13,00% vol.

Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monferrato Superiore “vigna”	6.400	13,00% vol.

Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monferrato Superiore “vigna”	7.200	13,00% vol.

Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monferrato Superiore “vigna”	8.000	13,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Barbera del Monferrato superiore” 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, 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 idoneità alla DOCG Barbera d'Asti non possono essere idonei allo DOC Barbera del Monferrato.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Per il vino DOCG Barbera del Monferrato superiore 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 (litro ad ettaro)
Barbera del Monferrato 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/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 Denominazione di Origine Controllata e Garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita 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 di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera del Monferrato Superiore	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera del Monferrato Superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

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

5. Per le uve "Barbera del Monferrato superiore" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Barbera del Monferrato" e "Piemonte" Barbera.

6. Il vino destinato alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 può essere esclusivamente riclassificato con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera e purchè corrisponda 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 del Monferrato 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: 13,00% vol; per la "Barbera del Monferrato superiore" con indicazione di "vigna": 13,00% 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 Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Barbera del Monferrato superiore" 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 Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Barbera del Monferrato superiore” 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.

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Barbera del Monferrato Superiore ” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché 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(allegato 1).

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine Barbera del Monferrato superiore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a DOCG “Barbera del Monferrato Superiore” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino 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 e con l’esclusione del contenitore da 200 cl..

Tuttavia è consentito a solo scopi promozionali o in concomitanza di particolari eventi utilizzare per tutti i vini della denominazione controllata e garantita “Barbera del Monferrato Superiore” il confezionamento in recipienti di vetro della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.

2. È 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.

Articolo 9 Legame con l’ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

La zona 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.

La Barbera del Monferrato Superiore rappresenta la volontà dei produttori della zona di offrire un vino importante che evidenzii i pregi del territorio. La tipologia Superiore nasce dai grappoli più maturi e permane in cantina ad affinarsi per un periodo minimo di 14 mesi, dei quali almeno 6 in botti di legno. Il sistema di potatura più utilizzato è il Guyot, in quanto è quello che si adatta meglio alle interazioni vitigno-clima della zona.

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

L'area di produzione del Barbera del Monferrato si sovrappone in buona parte con quella del Barbera d'Asti, al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese; i suoli sono quindi prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose ma comprende alcune piccole aree di paleosuoli o terre rosse a reazione acida (Cassine, Mantovana, Quargnento, Masio) che non sono comprese nel disciplinare del Barbera d'Asti.

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

Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 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".

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

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).