

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

Barbera del Monferrato Superiore (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 0141-598998
<i>Fax:</i>	+39 0141-598984
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM27.06.2008.

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Barbera del Monferrato Superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l. estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

Barbera del Monferrato Superiore con menzione vigna

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l. estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

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;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Barbera del Monferrato Superiore

Resa massima:

resa uva 9 t/ha -resa vino 63,00 hl/ha

Barbera del Monferrato Superiore con menzione vigna

Resa massima:

terzo anno di impianto: resa uva/ettaro 4,8 t/ha - resa vino/ettaro 33,60 hl/ha
 quarto anno di impianto: resa uva/ettaro 5,6 t/ha resa vino/ettaro 39,20 hl/ha
 quinto anno di impianto: resa uva/ettaro 6,4 t/ha resa vino/ettaro 44,80 hl/ha
 sesto anno di impianto: resa uva/ettaro 7,2 t/ha resa vino/ettaro 50,40 hl/ha
 dal settimo anno di impianto in poi: resa uva/ettaro 8 t/ha resa vino/ettaro 56,00
 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

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, Grognardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d’Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, 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 circonvallazione 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.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

GRIGNOLINO N.
FREISA N.
DOLCETTO N.
BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Barbera del Monferrato Superiore

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>	
<p>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.</p> <p>La Barbera del Monferrato Superiore rappresenta la volontà dei produttori della zona di offrire un vino importante che evidenzia 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.</p>	
<i>Informazioni sul prodotto:</i>	
<p>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.</p>	
<i>Legame causale:</i>	
<p>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".</p>	

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
. 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%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato1 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/barbmonfsup.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Barbera del Monferrato Superiore