

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

Barolo (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 Barolo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 26.11.2010.
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.09.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Barolo (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:**Barolo**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 13,00 % 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;

Barolo riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 13,00 % 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****vini a docg Barolo**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Il Barolo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 38 mesi di cui almeno 18 in legno, a partire dal 1° di Novembre dell'anno di raccolta delle uve. Il Barolo "Riserva" deve essere sottoposto ad un invecchiamento minimo di 62 mesi di cui almeno 18 in legno, a partire sempre dal 1° di Novembre dell'anno di raccolta delle uve.</p>	

b. Rese massime:**Barolo e Barolo riserva anche con menzione geografica aggiuntiva**

Resa massima:

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

Barolo e Barolo riserva con menzione geografica aggiuntiva e vigna

Resa massima:

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

invecchiamento obbligatorio)

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Cuneo: Comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco, Roddi come da delimitazione nel disciplinare allegato.

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

Barolo

Informazioni sulla zona geografica:

Il Barolo 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 biancheggianti piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite.) Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Il Barolo è ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nebbiolo, coltivato secondo i metodi tradizionali ovvero con potatura a guyot e forma di allevamento a spalliera.

Informazioni sul prodotto:

La particolare composizione dei suoli di Langa perlopiù calcarei e tufacei è dovuta alla loro formazione, principalmente nell'età del Tortoniano e del Messiniano, circa 7 milioni di anni fa. Il Ritirarsi progressivo del Mare Padano, ha creato delle colline a forma di cupola caratterizzate da strati di calcare e tufo con presenza di gessi e minerali più accentuati in alcune aree. Questa particolare conformazione geologica è l'habitat naturale del Nebbiolo che si può esprimere al meglio donando vini armoniosi, strutturati e longevi.

Legame causale:

Il nebbiolo viene coltivato nella zona del Barolo da tempo immemorabile, ma è grazie alla caparbietà di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, che si cominciò a produrre, a metà dell'ottocento un vino eccezionalmente ricco ed armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa. A rendere importante il Barolo era ed è la sua struttura che esprime un bouquet complesso e avvolgente, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue caratteristiche organolettiche.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 Dm 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLgs 6//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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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/barolo.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Barolo