DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "DOGLIANI"

Approvato DOC con	DPR 26.06.1974	GU 299 - 16.11.1974
Approvato DOCG con	DM 06.07.2005	G.U. 170 - 23.07.2005
Modificato con	DM 04.04.2011	G.U. 96 - 27.04.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Prodotti Dop e Igp - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Sezione Prodotti Dop e Igp -Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.04.2015	(concernente correzione dei disciplinari) GU n. 97 del 28.04.2015 e pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Prodotti Dop e Igp- Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita "Dogliani" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
«Dogliani»
«Dogliani»superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Dogliani" e "Dogliani" superiore, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Dolcetto.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Briaglia, Castellino Tanaro, Ciglie', Clavesana, Dogliani, Farigliano, Igliano, Marsaglia, Monchiero, Niella Tanaro, Piozzo, Rocca Ciglie' ed in parte dal territorio dei comuni di Carrù, Mondovì, Murazzano, Roddino, S. Michele Mondovì, Somano e Vicoforte.
Tale zona e' cosi' delimitata: da una linea che partendo dalla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro segue il confine comunale tra Monchiero e Novello fino a incontrare il confine comunale tra Monchiero e Monforte d'Alba. Segue detto confine fino a raggiunge il confine comunale di Dogliani in prossimita' di cascina Michelotti. Segue quindi il confine comunale tra Dogliani e Monforte d'Alba fino ad incontrare il torrente Riavolo che segue controcorrente fino al punto d'incontro con il confine comunale di Cissone indi segue il confine comunale tra Cissone e Roddino fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Dogliani. Prosegue lungo il confine comunale

tra Dogliani e Bossolasco indi, da cascina Ravera, segue la strada campestre che porta a cascina Altavilla e quindi a cascina Bicocca. Da cascina Bicocca seguendo una linea immaginaria nord-sud, raggiunge il concentrico di Somano, si inserisce sulla provinciale Somano-Dogliani che segue in direzione di Dogliani fino ad incontrare il confine comunale di Dogliani.
Indi la linea di delimitazione segue il confine tra Dogliani e Somano, tra Dogliani e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Bonvicino, tra Murazzano e Bonvicino. Indi segue la carrareccia che passa per case Toscana e raggiunge, nei pressi di Santa Eurosia, il cimitero e la circonvallazione est dell'abitato di Murazzano che si immette nella statale "Pedaggera". Segue predetta statale fino a località S. Bernardo indi devia per la strada di Forneletto che segue fino al termine (quota 632). Quindi la linea di delimitazione si identifica con il rio adiacente e raggiunge il confine del comune di Marsaglia (presso quota 601). Segue quindi il fossato corrente il lato ovest della Cascine Robella, Feia e Bucciard per ridiscendere il corso del rio Bocchiardo fino al punto di incontro con il confine del comune di Igliano. Segue detto confine e prosegue sul confine tra Igliano e Murazzano, tra Igliano e Torresina, tra Iglianoe Roascio, tra Roascio e Castellino Tanaro, tra Castellino tanaro e Ceva, tra Castellino Tanaro e Lesegno, tra Niella Tanaro e Lesegno, tra Lesegno e San Michele di Mondovì sino ad imboccare la strada statale n. 28. Segue la strada statale n. 28 in direzione S. Michele Mondovì percorrendo la variante che passa fuori del centro abitato di S. Michele Mondovì. Prosegue sempre lungo la statale n. 28 fino all'ingresso sud dell'abitato di Mondovì ove incontra il torrente Ellero. Da questo punto la linea di delimitazione segue il corso del torrente Ellero fino ad incontrare l'autostrada Torino-Savona in direzione Torino fino all'incontro del confine comunale tra Magliano Alpi e Mondovì prosegue poi sul confine comunale tra Magliano Alpi e Carrù fino ad incontrare nuovamente l'autostrada Torino-Savona che percorre fino al cavalcavia della strada comunale di Trinità. Prosegue su detta strada fino alla confluenza con la strada per Madonna dei Ronchi che segue per breve tratto indi devia sulla carreggiabile che confluisce sulla strada che tocca Case Zucchetta. Prosegue su detta strada fino al quadrivio, indi devia sulla carreggiabile per Tetti Nuovi che segue sino all'incrocio con la comunale di Benevagienna, segue per circa 50 metri detta strada indi devia sulla vicinale della Cascina Nuova che segue per raggiungere il confine del territorio comunale tra Piozzo e Benevagienna per proseguire sul confine comunale tra Piozzo e Lequio Tanaro, tra Farigliano e Lequio tanaro, tra Dogliani e Lequio Tanaro, Monchiero e Lequio Tanaro, fino a giungere alla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» superiore devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a metri 800 m s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione ed a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità, ma con l'esclusione per i nuovi impianti, del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali. Sono ammessi i rinnovi dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione.
- 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 d'impianto, non inferiore a 4.000.

- forme di allevamento e sistemi di potatura: I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno utilizzare quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera con vegetazione assurgente e guyot)) e/o comunque atte a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini; è vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini «Dogliani» e «Dogliani» superiore ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
“Dogliani"	8,0	11,50% vol
“Dogliani” superiore	7,0	13,00% vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Dogliani con menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di t 7,2.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine “Dogliani” superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di t 6,3.
Le uve destinate alla produzione del vino DOCG «Dogliani» che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol.
Le uve destinate alla produzione del vino DOCG “Dogliani” superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol .
La denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e “Dogliani” superiore può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dogliani"	4,3	12,00 % vol
“Dogliani” superiore	3,8	13,00 % vol

al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dogliani"	5,0	12,00 % vol
“Dogliani” superiore	4,4	13,00 % vol

al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dogliani"	5,8	12,00 % vol
“Dogliani” superiore	5,0	13,00 % vol

al sesto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dogliani"	6,5	12,00 % vol
“Dogliani” superiore	5,7	13,00 % vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Dogliani” e “Dogliani” superiore devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda 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 d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore 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 i limiti massimi di vino 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 La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, temporanea, delle iscrizioni allo Schedario con idoneità alla DOCG “Dogliani” viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» superiore devono essere effettuate all'interno della provincia di Cuneo. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni di vinificazione le aziende ricadenti in provincia di Savona che già dispongono della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dogliani"	70%	5600 l/ha
“Dogliani” superiore	68%	4760 l/ha

Per l'impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4, punto 3.
Per il vino "Dogliani", qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha 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.
Per il vino “Dogliani” superiore, qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 73%, l’eccedenza non ha 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 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 secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente. Per vino a denominazione di origine controllata e garantita “Dogliani” superiore non è consentito l’arricchimento.

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Dogliani” superiore deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento:

vini	durata mesi	decorrenza
“Dogliani” superiore	12	15 ottobre dell’anno di raccolta delle uve

Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

vini	data
	1° novembre

“Dogliani” superiore	dell'anno successivo alla vendemmia

==========

Nel periodo tra il termine del periodo di invecchiamento obbligatorio e la data di immissione al consumo, le aziende potranno procedere alla certificazione del prodotto alla DOCG.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
«Dogliani» con menzione «vigna: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Dogliani” superiore, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
“Dogliani” superiore con menzione “vigna”: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

2. E' 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 «Dogliani» e «Dogliani» 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 similari.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» superiore, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché veritiere, non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.
3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» superiore, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini

“Dogliani” o “ Dogliani Superiore” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino.
La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOCG Dogliani.:
L’indicazione “superiore” deve essere riportata con gli stessi caratteri per dimensione, colore, tipo a quelli utilizzati per indicare la denominazione «Dogliani».
L’indicazione “superiore” dovrà essere riportata sulla stessa riga o immediatamente sotto la denominazione «Dogliani»
4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dogliani» e «Dogliani» superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino DOCG “Dogliani” e “Dogliani” superiore per la commercializzazione devono essere di vetro scuro di capacità fino a 6 litri, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l’esclusione del contenitore da 200 cl. Possono essere utilizzate anche bottiglie di vetro scuro di capacità pari a 9, 12 e 15 litri.
E’ vietato il confezionamento e la presentazione nelle 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 geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Il Doglianese è situato sul margine occidentale delle Langhe ed è una zona di demarcazione geologica, dove è molto evidente l'alternarsi di versanti lunghi e corti, che sono il risultato del movimento di innalzamento dei suoli chiari, con presenza in qualche caso di strati di arenarie frammisti a suoli più marcatamente argillosi. Questi ultimi derivano da formazioni più recenti e non ancora del tutto dilavate ed erose, la cui profondità può variare soprattutto in relazione all'esposizione ed all'inclinazione del terreno.
Gli aspetti erosivi legati all'azione del Rea e dei piccoli ruscelli suoi affluenti con carattere stagionale quindi, l'approfondimento delle valli e la formazione di alcuni coni di deiezione (verso Farigliano), ma soprattutto la presenza del Tanaro, sono i fattori principali che hanno modellato il paesaggio, portandolo all'attuale conformazione.
La zona di produzione del dolcetto di Dogliani si trova nel sud del Piemonte, nella parte meridionale delle Langhe che, in questo caso, significa l'area più alta e fresca dal momento che ci si avvicina alle montagne dell'Appennino ligure e delle Alpi Marittime.
Dogliani è quel territorio che fa da ponte tra la langa del Barolo, con cui confina a nord e l'alta langa dei noccioli e della pastorizia con cui confina a sud, fra la pianura di Cuneo e delle cascine ricche del bestiame con cui confina a ovest e la valle del Belbo, con i profumi e la storia del moscato, con cui confina ad est.Il Doglianese è situato sul margine occidentale delle Langhe ed è una zona di demarcazione geologica, dove è molto evidente l'alternarsi di versanti lunghi e corti, che sono il risultato del movimento di innalzamento dei suoli chiari, con presenza in qualche caso di strati di arenarie frammisti a suoli più marcatamente argillosi. Questi ultimi derivano da formazioni più recenti e non ancora del tutto dilavate ed erose, la cui profondità può variare soprattutto in relazione all'esposizione ed all'inclinazione del terreno.
Gli aspetti erosivi legati all'azione del Rea e dei piccoli ruscelli suoi affluenti con carattere stagionale quindi, l'approfondimento delle valli e la formazione di alcuni coni di deiezione (verso

Farigliano), ma soprattutto la presenza del Tanaro, sono i fattori principali che hanno modellato il paesaggio, portandolo all'attuale conformazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
É il clima più congeniale al Dolcetto, che soffre il caldo eccessivo e conserva i suoi profumi delicati solo in un particolare equilibrio di temperature. Le colline si sviluppano secondo dorsali emerse dai fondali marini e in seguito modellate dai fiumi in una serie di "langhe", lingue di terra che formano un disegno complesso e ramificato e che vanno dai 250 ai 700 metri di altitudine.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Dogliani è un territorio non ancora compromesso che ha mantenuto accanto ai vigneti altre colture come il nocciolo, i seminativi, i prati dedicati all'allevamento, i boschi. È un territorio che ha vissuto ai margini della fortuna delle zone vicine nonostante le grandi potenzialità espresse su molti vitigni, conservando intatte le sue straordinarie qualità piemontesi di pudore, caparbietà, attaccamento alle tradizioni che in qualche modo si riflettono nei vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia s.r.l Via Piave 24 Roma – sede operativa per l'attività regolamentata P.zza Roma 10 - Asti

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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).
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).