DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
«DOLCETTO DI DIANO D'ALBA» O «DIANO D'ALBA»

Approvato DOC con	DPR 03.05.1974	G.U. 269 - 15.10.1974
Approvato DOCG con	DM 02.08.2010	G.U. 193 - 19.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti Dop e Igp-Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf 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 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Prodotti Dop e Igp- Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e' riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba»;

«Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore.

«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 7 alle quali potrà essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite dall'art. 7, comma 5.

2. Le delimitazioni delle <<menzioni geografiche aggiuntive>> di cui al comma 1, sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

1. La denominazione «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» di cui all’art.1, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto 100%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio del comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato 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 e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 550 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione, di nuovo impianto o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;
- E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La produzione massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolom. volumico min. naturale
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	8,0	11,50% vol
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	8,0	12,00% vol
con “menzione geografica aggiuntiva”:		
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	8,0	11,50% vol
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	8,0	12,00% vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore entrambi con «menzione geografica aggiuntiva» e con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

fino al secondo anno resa uva t/ha uguale a zero;

al terzo anno:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	4,3	12,00% vol
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	4,3	12,50% vol

al quarto anno:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	5,0	12,00% vol
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	5,0	12,50% vol

al quinto anno:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	5,8	12,00% vol
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	5,8	12,50% vol

al sesto anno:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico min. naturale

"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	6,5	12,00% vol
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	6,5	12,50% vol

a partire dal settimo anno:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba»	7,2	12,00% vol.
«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore	7,2	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli con menzione vigna, devono essere riportati ai limiti sopra indicati 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 cinque 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. 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, anche temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo con idoneità alla DOCG «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» per i vigneti di nuovo impianto e/o di reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere effettuate nel territorio della provincia di Cuneo.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva	Produzione

	t/ha	max di vino
" Diano d'Alba" o "Dolcetto di Diano d'Alba"	70%	56 hl/ha
" Diano d'Alba" Superiore" o "Dolcetto di Diano d'Alba" Superiore	70%	56 hl/ha

Per l'impiego della menzione geografica aggiuntiva, seguita da «vigna» con relativo toponimo, fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla DOCG; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine 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.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata mesi	Decorrenza
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba" Superiore	10	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

Vini	Data
"Dolcetto di Diano d'Alba" o "Diano d'Alba"	1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
"Dolcetto di Diano d'Alba" "Diano d'Alba" Superiore	1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia

5. Per la denominazione «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto.

6. I vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita di cui al presente disciplinare di produzione possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto purché corrispondano alle condizioni ed ai

requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Doc «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» anche con menzione geografica all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

«Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» con menzione geografica aggiuntiva seguita da «vigna» con relativo toponimo o nome tradizionale :

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno.
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo totale 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. Il vino a DOCG «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore,anche con menzione geografica aggiuntiva o con menzione geografica aggiuntiva seguita da «vigna» con relativo toponimo o nome tradizionale, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di
legno;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore, può essere seguita - secondo le specifiche disposizioni vigenti - da una delle seguenti «menzioni geografiche aggiuntive», amministrativamente definite nell'allegato al presente disciplinare di produzione:
Sorì Autin Grand, Sorì Autin Souvè, Sorì Autinot, Sorì Bric dei Gatti, Sorì Bric del Camparo, Sorì Bric del Ciabot, Sorì Bric del Gerlotto, Sorì Bric della Biria, Sorì Briccola, Sorì Bruni, Sorì Cascina Arione, Sorì Cascina Benevello, Sorì Cascina Carbone, Sorì Cascina Flino, Sorì Cascina Langhetto, Sorì Cascina Manzano, Sorì Cascina Rabino Soprano, Sorì Cascina Rabino Sottano, Sorì Cascina Saliceto, Sorì Cascina San Sebastiano, Sorì Ciabot Rus, Sorì Colombè, Sorì Costa Fiore, Sorì

Cristina, Sorì degli Abelloni, Sorì degli Ubert, Sorì dei Berfi, Sorì dei Ciapa, Sorì dei Crava, Sorì dei Pasquali, Sorì dei Peggi, Sorì dei Piani, Sorì dei Pittatori, Sorì dei Servetti, Sorì del Bartu, Sorì del Bonorej, Sorì del Carzello, Sorì del Cascinotto, Sorì del Fossà, Sorì del Genesio, Sorì del Luma, Sorì del Moncolombetto, Sorì del Mongrande, Sorì del Montadino, Sorì del Montagrillo, Sorì del Parisio, Sorì del Pradurent, Sorì del Rabalotto, Sorì del Rapalino, Sorì del Ricchino, Sorì del Romino, Sorì del Servaj, Sorì del Sot, Sorì della Madonnina, Sorì della Mattea, Sorì della Pezzea, Sorì della Regnura, Sorì della Riccheria, Sorì della Rivolia, Sorì della Sorba, Sorì della Sorda, Sorì della Vigna, Sorì delle Cecche, Sorì di San Calogero, Sorì di San Quirico, Sorì Gabriel, Sorì la Fajà, Sorì la Rocca, Sorì Parisa, Sorì Piadvenza, Sorì Pucia del Bric, Sorì Sant'Eurosia, Sorì Santa Lucia, Sorì Teologato, Sorì Vigna della Lepre.
Le suddette menzioni geografiche aggiuntive, possono essere accompagnate dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , alle condizioni previste al successivo comma 4. Detta menzione «vigna» dovrà essere indicata soltanto se unita ad una delle menzioni geografiche aggiuntive di cui sopra.

2. Nella designazione e presentazione dei vini «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» come all'Art. 1, e' 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.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini all'Art. 1, la «menzione geografica aggiuntiva» dovrà essere riportata immediatamente sotto la denominazione e non potrà avere dimensione superiore a quelle utilizzate per indicare «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» e «Dolcetto di Diano d'Alba» Superiore o «Diano d'Alba» Superiore.

5. . Nella designazione e presentazione dei vini «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» , la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale a condizione che sia rivendicata anche la «menzione geografica aggiuntiva» e 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 "Diano d'Alba" o "Dolcetto di Diano d'Alba" 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 lìindicazione della denominazione di origine
6. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» come riportati all'art.1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. E' ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» di cui all'art.1, il confezionamento nei recipienti consentiti dalla normativa vigente con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Diano d'Alba» o «Diano d'Alba» Superiore con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o noma tradizionale per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore ai 500 cl. Tuttavia e' consentito al solo scopo promozionale o in concomitanza di particolari eventi, l'utilizzo dei contenitori fino a 1000 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

A)Il Dolcetto di Diano 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. Le Arenarie bianche caratterizzano il comprensorio di Diano, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro È il vino che prende nome da un piccolo borgo a sud di Alba, allungato su di una collina a quasi 500 metri s.l.m. che domina da un lato la città, dall'altro l'antica via di comunicazione per la Liguria e dal terzo lato le colline che digradano verso la pianura che s'intravede in lontananza; una posizione strategica dunque, sfruttata da tutte le popolazioni che anticamente l'hanno abitata, prima i Liguri e poi i Romani, dai quali forse deriva il nome stesso del luogo, dedicato alla dea della caccia Diana, che ricorda i tempi in cui queste colline erano ancora ricoperte di boschi fitti e misteriosi. Si ottiene dal vitigno Dolcetto vinificato in purezza e coltivato secondo i metodi tradizionali dell'albese.

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

A Diano il vitigno dolcetto trova le condizioni ideali per esprimere un vino di particolare pregio. Delicato ed esigente in fatto di esposizione, precoce ed amante delle forti escursioni termiche, ha trovato sulle coste più alte e soleggiate di questo paese il suo ambiente ideale, ricacciando il bosco nei fondovalle ed il nocciolo sui versanti meno favorevoli.

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

La predilezione dei produttori vinicoli di Diano per questo vitigno e l'esperienza tramandata nelle generazioni ha individuato nel tempo così bene le posizioni migliori per i vigneti che è stato possibile delimitarle con precisione fin dal 1988; si chiamano Sörì, che in dialetto piemontese sta per "luogo solatio" e sono 76 in tutto le aree più vocate alla viticoltura, interamente comprese nel comune di Diano d'Alba.

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:
Corso Enotria, 2/C – Ampelion
12051 - ALBA (CN)

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).