DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"LANGHE"

Approvato con	D.M. 22.11.94	GU 283 del 03.12.94
Modificato con	D.M. 21.02.96	GU 56 del 07.03.96
Modificato con	D.M. 22.08.01	GU 209 del 08.09.01
Modificato con	D.M. 21.01.2010	G U 23 del 29.01.2010
Modificato con	D.M. 14.12.2010	GU 301 del 27.12.2010
Modificato con	D.M. 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 (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Langhe" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:
- "Langhe" rosso
- "Langhe" Barbera;
- "Langhe" Cabernet Sauvignon;
- "Langhe" Dolcetto;
- "Langhe" Dolcetto novello;
- "Langhe" Freisa;
- "Langhe" Freisa frizzante;
- "Langhe" Merlot;
- "Langhe" Nebbiolo;
- "Langhe" rosato;
- "Langhe" rosso passito;
- "Langhe" Pinot Nero;
- "Langhe" bianco;
- "Langhe" Arneis;
- "Langhe" Arneis passito;
- "Langhe" bianco passito;
- "Langhe" Chardonnay;
- "Langhe" Favorita;
- "Langhe" Nascetta;
- "Langhe" Riesling;
- "Langhe" Rossese bianco;
- "Langhe" Sauvignon;
- "Langhe" con l'eventuale specificazione della seguente sottozona: "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"

2. La sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello", è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall'allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine “Langhe” senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da uno o più vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.
.
2. La denominazione di origine “Langhe”, seguita da una delle specificazioni di vitigno: Arneis, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Dolcetto, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Nebbiolo, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno l’85% dei corrispondenti vitigni; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15% .

3. La denominazione di origine "Langhe" rosso passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno l’85% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15% .

4.La denominazione di origine "Langhe" bianco passito è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Arneis o Chardonnay o Nascetta o Riesling provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.
.
5.La denominazione di origine "Langhe" rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Barbera o Dolcetto o Nebbiolo provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale almeno il 60% del corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare..

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Langhe" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:
"Langhe" senza alcuna specificazione, "Langhe" Barbera, "Langhe" bianco passito; "Langhe" Cabernet Sauvignon, "Langhe" Chardonnay, "Langhe" Dolcetto, "Langhe" Favorita, "Langhe" Freisa, "Langhe" Freisa frizzante, "Langhe" Merlot, "Langhe" Nascetta, "Langhe" Nebbiolo, "Langhe" Pinot Nero, "Langhe" Riesling, "Langhe" rosato, "Langhe" Rossese bianco, "Langhe" rosso passito, "Langhe" Sauvignon:
l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo,

Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovì, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

"Langhe" Arneis e "Langhe" Arneis passito:

l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Cuneo: Alba, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Diano, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Piobesi d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Roddi, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba.

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 "Langhe" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini 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 categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 800 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- 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 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso, e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve e dei vini);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOC "Langhe" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol
"Langhe" Arneis	11	9,50
"Langhe" Arneis passito	11	12,50
"Langhe" Barbera	11	10,50
"Langhe" bianco	11	9,50
"Langhe" bianco passito	11	13,50
"Langhe" Cabernet Sauvignon	10	11,00
"Langhe" Chardonnay	10	10,00
"Langhe" Dolcetto	10	10,00

"Langhe" Favorita	10	9,50
"Langhe" Freisa.	9	10,50
"Langhe" Freisa frizzante	9	10,50
"Langhe" Merlot	10	11,00
"Langhe" Nascetta	10	11,00
"Langhe" Nebbiolo	10	11,00
"Langhe" Pinot Nero	10	11,00
"Langhe" Riesling	10	11,00
"Langhe" rosato	10	11,00
"Langhe" Rossese bianco	10	11,00
"Langhe" rosso	10	10,50
"Langhe" rosso passito	10	13,50
"Langhe" Sauvignon	10	11,00

La denominazione di origine controllata “Langhe” seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché la produzione massima di uva non sia superiore a 8 t/ha.

Le uve destinate alla produzione del vino “Langhe” seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, che intendano fregiarsi della menzione “vigna” con relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:

Vino	Titolo alcol. volum. min. naturale % vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon	11,50
“Langhe” Chardonnay	10,50
“Langhe” Favorita	10,50
“Langhe” Freisa	11,00
“Langhe” Merlot	11,50
“Langhe” Nascetta	11,50
“Langhe” Pinot Nero	11,50
“Langhe” Riesling	11,50
“Langhe” Rossese bianco	11,50
“Langhe” Sauvignon	11,50

Nel caso in cui la denominazione d’origine controllata «Langhe» seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d’età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:

al terzo anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon	4,8	11,50
“Langhe” Chardonnay	4,8	10,50

“Langhe” Favorita	4,8	10,50
“Langhe” Freisa	4,8	11,00
“Langhe” Merlot	4,8	11,50
“Langhe” Nascetta	4,8	11,50
“Langhe” Pinot Nero	4,8	11,50
“Langhe” Riesling	4,8	11,50
“Langhe” Rossese bianco	4,8	11,50
“Langhe” Sauvignon	4,8	11,50

al quarto anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon	5,6	11,50
“Langhe” Chardonnay	5,6	10,50
“Langhe” Favorita	5,6	10,50
“Langhe” Freisa	5,6	11,00
“Langhe” Merlot	5,6	11,50
“Langhe” Nascetta	5,6	11,50
“Langhe” Pinot Nero	5,6	11,50
“Langhe” Riesling	5,6	11,50
“Langhe” Rossese bianco	5,6	11,50
“Langhe” Sauvignon	5,6	11,50

al quinto anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon	6,4	11,50
“Langhe” Chardonnay	6,4	10,50
“Langhe” Favorita	6,4	10,50
“Langhe” Freisa	6,4	11,00
“Langhe” Merlot	6,4	11,50
“Langhe” Nascetta	6,4	11,50
“Langhe” Pinot Nero	6,4	11,50
“Langhe” Riesling	6,4	11,50
“Langhe” Rossese bianco	6,4	11,50
“Langhe” Sauvignon	6,4	11,50

al sesto anno

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcol. vol. min. nat. % vol.
“Langhe” Cabernet Sauvignon	7,2	11,50
“Langhe” Chardonnay	7,2	10,50
“Langhe” Favorita	7,2	10,50
“Langhe” Freisa	7,2	11,00

“Langhe” Merlot	7,2	11,50
“Langhe” Nascetta	7,2	11,50
“Langhe” Pinot Nero	7,2	11,50
“Langhe” Riesling	7,2	11,50
“Langhe” Rossese bianco	7,2	11,50
“Langhe” Sauvignon	7,2	11,50

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Langhe” 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 su proposta del Consorzio di Tutela fissa una resa rivendicabile 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 prevedono di ottenere una resa rivendicabile maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata al punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d’inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data e la stima della maggiore resa rivendicabile, 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 uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti 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 viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

8.Non è consentito destinare alla produzione dei vini a DOC Langhe gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti sulla stessa area di produzione

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.

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

Vino	Resa uva/vino	Produzione max. di vino hl/ha
"Langhe" Arneis	70%	77
"Langhe" Arneis passito	30%	33
"Langhe" Barbera	70%	77
"Langhe" bianco	70%	77
"Langhe" bianco passito	30%	33
"Langhe" Cabernet Sauvignon	70%	70
"Langhe" Chardonnay	70%	70
"Langhe" Dolcetto	70%	70
"Langhe" Favorita	70%	70

"Langhe" Freisa	70%	63
"Langhe" Freisa frizzante	70%	63
"Langhe" Merlot	70%	70
"Langhe" Nascetta	70%	70
"Langhe" Nebbiolo	70%	70
"Langhe" Pinot Nero	70%	70
"Langhe" Riesling	70%	70
"Langhe" rosato	70%	70
"Langhe" Rossese bianco	70%	70
"Langhe" rosso	70%	70
"Langhe" rosso passito	30%	30
"Langhe" Sauvignon	70%	70

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
Qualora per i vini "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la resa uva/vino di cui al precedente punto 2 si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.
3. Nella vinificazione e l'eventuale invecchiamento, devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.
4. I vini a DOC "Langhe" Arneis passito, "Langhe" rosso passito e "Langhe" bianco passito devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento della durata di mesi 10 con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.
Per detti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento delle tipologie dei vini Langhe deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore**.**

6. Per le tipologie "Langhe" Arneis passito, "Langhe" bianco passito e "Langhe" rosso passito la metodologia di vinificazione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani.

7. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della DOC "Langhe" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografia.
E' facoltà del conduttore di tali vigneti, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per le uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote, parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa, complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.

8. Possono essere riclassificati con la denominazione d'origine controllata "Langhe" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Doc "Langhe" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Langhe" Arneis:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno;
sapore: asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Langhe" Arneis passito:
colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol di cui almeno 11,00 % svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Langhe" Barbera
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Langhe" bianco:
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine, intenso con eventuali sentori di legno;
sapore: delicato, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Langhe" bianco passito:
colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
odore: intenso, complesso, con eventuali sentori di legno;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Langhe" Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, tenue e delicato;
sapore: secco, di buon corpo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
“Langhe” Cabernet Sauvignon con menzione “vigna”: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Langhe" Chardonnay:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
“Langhe” Chardonnay con menzione “vigna”: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Langhe" Dolcetto:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore:asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Langhe" Dolcetto Novello:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Langhe" Favorita:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno;
sapore: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
“Langhe” Favorita con menzione “vigna”: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Langhe" Freisa:
colore: rosso rubino o rosso cerasuolo;
odore: caratteristico delicato;
sapore: amabile, fresco, secco, morbido, oppure vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
“Langhe” Freisa con menzione “vigna”: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Langhe" Freisa frizzante:
Spuma : fine ed evanescente
colore: rosso rubino o rosso cerasuolo;
odore: caratteristico delicato;
sapore: amabile, fresco, secco e morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Langhe" Merlot:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, tenue e delicato;
sapore: secco, di buon corpo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
“Langhe” Merlot con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l in;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Langhe" Nascetta:
colore:giallo paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole;
odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
“Langhe” Nascetta con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Langhe" Nebbiolo:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati;
odore: caratteristico, tenue e delicato;
sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Langhe" Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati;
odore: caratteristico, tenue e delicato;
sapore: secco, di buon corpo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
“Langhe” Pinot Nero con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Langhe" Riesling:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
“Langhe” Riesling con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Langhe" rosato:
colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: caratteristico, tenue e delicato;
sapore: secco o amabile, vellutato e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Langhe" Rossese bianco:
colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
“Langhe” Rossese bianco con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Langhe" rosso:
colore: rubino, tendente al granato;
odore: caratteristico, vinoso, intenso;
sapore: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Langhe" rosso passito:
colore: rosso rubino intenso con riflessi granati;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: dolce, vellutato e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 11,50 % svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l in;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

"Langhe" Sauvignon:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
“Langhe” Sauvignon con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali,modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. Nella designazione dei vini “Langhe” è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata “Langhe” Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura “novello” secondo la vigente normativa per i vini novelli.

4. Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine “Langhe” è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 fatto salvo quanto previsto per la sottozona “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”.

5. Nella designazione e presentazione dei vini “Langhe”, la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un 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 Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon 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 vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

6. In sede di designazione dei vini “Langhe” la denominazione di origine "Langhe" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, tuttavia per i vini “Langhe” senza alcuna specificazione di vitigno, l’indicazione del colore è facoltativa.

7. La specificazione del vitigno deve essere altresì riportata in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Langhe", ma senza alcun obbligo di uguaglianza di tipo e di colore del carattere.

8. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Langhe"di cui all’articolo 1, con l’esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie nelle quali viene confezionato e commercializzato il vino a denominazione di origine controllata “Langhe” devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.

2. Le bottiglie nelle quali si confeziona e commercializza il vino "Langhe" seguito da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon, con menzione "vigna" e relativo toponimo, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl con specifica esclusione del contenitore da 200 cl.

4. E’ consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata “Langhe” rosso e “Langhe” bianco senza specificazioni aggiuntive, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri .

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Langhe è un territorio che al suo interno possiede una varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo italiano e forse nel mondo.Il termine 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 biancheggiati piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. E' l'unico disciplinare della zona con base ampelografica "ampia", infatti sono presenti tutti i vitigni tradizionalmente coltivati nella zona. La DOC Langhe nasce nel 1994 con l'intento di riunire le diverse realtà geologiche e climatiche che rendono unico questo territorio.

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

Il Langhe è una denominazione di tipo territoriale e trae la sua giustificazione da quella saggia pratica tradizionale che porta i viticoltori di Langa e Roero a selezionare nel vigneto la produzione a seconda della qualità dell'uva. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico delle Langhe, dove abbiamo suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

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

La Denominazione Langhe riassume a pieno la vocazione vitivinicola del territorio che rappresenta, estremamente vario e dinamico, ed è per questo che al suo interno troviamo diversi vitigni e molte tipologie di vini. Langhe è un territorio che al suo interno possiede una varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo Italiano e forse del mondo. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico delle Langhe, dove abbiamo suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.

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).

Allegato

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe"
SOTTOZONA "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"

Articolo 1
Denominazione e vini

1- La denominazione di origine controllata Langhe seguita dalla specificazione della sottozona: "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta di Novello" è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello

Nascetta del comune di Novello Passito o Nas-cëtta del comune di Novello Passito

Articolo 2
Base ampelografica.

1. La denominazione Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" e la denominazione Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito sono riservate ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti esclusivamente dal vitigno Nascetta.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve.

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Novello, in provincia di Cuneo. Comprende altresì le porzioni dei comuni di Barolo e Monforte d'Alba delimitate come di seguito indicato.

In comune di Barolo (CN), la porzione di territorio ricadente sul foglio di mappa n° 2 avente come dividente:

- ad Ovest la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Narzole;
- a Nord-Est la strada che dal confine con Narzole attraversa la Borgata San Ponzio e si affianca al rio Pezzole sino al confine con il comune di Novello;
- a Sud la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Novello.

In comune di Monforte d'Alba (CN), la porzione di terreno ricadente sul foglio di mappa n° 4, avente come dividente:

- ad Ovest la linea di confine tra il comune di Novello ed il comune di Monforte;
- a Nord la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Monforte;
- ad Est la strada Boschetti - San Giovanni, dal confine con il comune di Barolo sino alla Borgata San Giovanni e successivamente la comunale San Giovanni sino al confine con il comune di Novello.

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 Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" e la denominazione Langhe "Nascetta del comune di Novello"Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed 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: sono da preferire i terreni marnosi, sia tendenti al sabbioso che tendenti all'argilloso, preferibilmente poco fertili. Sono accettabili anche terreni argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: compresa tra i 200 e i 500 metri s.l.m.; per i nuovi impianti non inferiore a 250 m s.l.m.;
- esposizione: soleggiata,adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. 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: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot, il cordone speronato 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 ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" e Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito, devono essere i seguenti:

Vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"	9,00	11,50% vol.
Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito	9,00	13,00% vol.

La denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché i relativi vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 3 anni e siano rispettate le seguenti rese massime di uva per ettaro e titoli alcolometrici volumici minimi naturali:

Anno di impianto del vigneto	vino	
	Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,8	12,00 % vol.
quarto	5,6	12,00 % vol.
quinto	6,4	12,00 % vol.
sesto	7,2	12,00 % vol.
Dal settimo	8,1	12,00 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello", anche per la tipologia "Passito", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di 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.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla Regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente comma 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 limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti 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 dei rappresentanti dei produttori, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione del vino Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" e del vino Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Novello, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba e Roddi.

2. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, tali operazioni possono essere svolte nel territorio della provincia di Cuneo.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% per il vino Langhe "Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello" pari a una resa uva /vino di 6300 l/ha e al 30% per il vino Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito pari a una resa uva /vino di 2700 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 hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4, punto 3.

Qualora tale resa per i vini Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Qualora, per i vini Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Per la tipologia Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito, la resa uva/vino di cui al precedente punto 3, si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.

5. 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 della gradazione zuccherina, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.
6. E' consentita a scopo migliorativo, nella misura massima del 15% del volume, la correzione del mosto o del vino Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" più giovane con analogo mosto o vino più vecchio e viceversa.

7. I vini a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di mesi 5 a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. L' immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data del 20 aprile dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve .
I vini a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello"passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" passito devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di mesi 10 a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. L' immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data del 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve
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 DOC.

8. Per la tipologia Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito, la metodologia di produzione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento sui tralci nei filari o su graticci o con altre idonee sistemazioni dei grappoli all'interno di ambienti adeguatamente aerati.

9. Per i vini Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Nascetta.

10. I vini destinati a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello", possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno o "Langhe" Nascetta, 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 denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello":
- colore: giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli;
- odore: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno;
- sapore: elegante, armonico, di buona struttura,con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" con indicazione della menzione "vigna" :
- colore: giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli;

- odore: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno;
- sapore: elegante, armonico, di buona struttura,con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito:
- colore: dal giallo dorato all’ambrato, più o meno intenso;
- odore: intenso, di vino passito, con eventuali note aromatiche e legnose;
- sapore: strutturato, dolce, pieno, armonico, eventualmente tannico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. (di cui svolto almeno 12,00% vol.)
- zuccheri residui minimi: 50 g/l
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

4. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” e Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito 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.

Nella designazione delle tipologie Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o Langhe “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito la menzione “passito” deve figurare al di sotto della denominazione medesima.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito è 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.

3. Nella designazione dei vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello ", la denominazione di origine controllata può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:
- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello ", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo non sia di dimensione di dimensione uguale o inferiore del carattere usato per la denominazione a quelle utilizzate per la denominazione Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”.

4. Nella designazione e presentazione dei vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” e Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 37,5 cl e con l’esclusione del contenitore da 200 cl.