

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

Dogliani (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di Tutela ai sensi della Legge 164 del 10 Febbraio 1992. E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottiglieratori e cantine cooperative. E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola della zona di Langhe e Roero.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2/c Corso Enotria - Ampelion 12051 Alba Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 0173 441074
<i>Fax:</i>	+39 0173 240112
<i>e-mail:</i>	consorzio.vini@langhevini.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.04.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Dogliani (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Dogliani e Dogliani vigna**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

**Dogliani Superiore e Dogliani Superiore vigna**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
--

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Superiore
-----------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

#### b. Rese massime:

##### Dogliani

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 8 t/ha – resa vino 56 hl/ha
--------------------------------------

##### Dogliani vigna

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 7,2 t/ha – resa vino 50,4 hl/ha
--

##### Dogliani Superiore

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 7 t/ha – resa vino 47,6 hl/ha
--

**Dogliani superiore vigna***Resa massima:*

resa uva 6,3 t/ha -resa vino 42,84 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

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 così come delimitati nell'allegato disciplinare

**a. Zona NUTS**

ITC16	Cuneo
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata***Numero di mappe allegate* 0**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

DOLCETTO N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOCG Dogliani

#### *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.

#### *Informazioni sul prodotto:*

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.

*Legame causale:*

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.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
DM02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
DLgs 61/2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it , elena.piva@regione.piemonte.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a> ; <a href="http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/doglianidocg.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/doglianidocg.pdf</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano
----------

## ***5. LINK A E-BACCHUS***

Dolcetto di Dogliani
----------------------

Dolcetto di Dogliani Superiore
--------------------------------