

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

Dolcetto di Diano d'Alba (it)

Diano d'Alba (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 Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	dm02.10.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Dolcetto di Diano d'Alba (it) / Diano d'Alba (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:

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba anche con menzione geografica aggiuntiva

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

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba superiore anche con menzione geografica aggiuntiva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23 g/l.</p>

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba con menzione geografica aggiuntiva e vigna**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno.
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba superiore con menzione geografica aggiuntiva e vigna**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno.
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:

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha – resa vino 56 hl/ha

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba superiore

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha – resa vino 56 hl/ha

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba con menzione geografica aggiuntiva

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha – resa vino 56 hl/ha

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba con menzione geografica aggiuntiva e vigna

<i>Resa massima:</i>
resa uva 7,2 t/ha – resa vino 50,4 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Cuneo: Diano d'Alba

a. Zona NUTS

ITC16	Cuneo
-------	-------

ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	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**vini a DOCG Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba*****Informazioni sulla zona geografica:***

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.

Informazioni sul prodotto:

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.

Legame causale:

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 Söri, 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 DM 02.11.2010

Descrizione:

allegato 1 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

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 pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0114325173 -+390114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Dolcetto di Diano d'Alba