

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Barbera 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>	0173 441074
<i>Fax:</i>	0173 240112
<i>e-mail:</i>	consorzio.vini@langhevini.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Barbera d'Alba - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.03.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Barbera d'Alba (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Barbera d’Alba”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione “vigna”: 12,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico.

“Barbera d’Alba” Superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione “vigna”: 12,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo : 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;

sapore: asciutto, sapido, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****Tipo di pratica enologica:****Descrizione della pratica:****b. Rese massime:****“Barbera d’Alba”****Resa massima:**

Resa uva: 10 t/ha

Resa vino: 70 hl/ha

“Barbera d’Alba” Superiore**Resa massima:**

Resa uva: 10 t/ha

Resa vino: 70 hl/ha

“Barbera d’Alba” e “Barbera d’Alba” Superiore con menzione vigna**Resa massima:**

al 3° anno di impianto resa uva 5,40 t/ha resa vino 37,80 hl/ha
al 4° anno di impianto resa uva 6,30 t/ha resa vino 44,10 hl/ha
al 5° anno di impianto resa uva 7,2 t/ha resa vino 50,40 hl/ha
al 6° anno di impianto resa uva 8,1 t/ha resa vino 56,70 hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva 9 t/ha resa vino 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine “Barbera d’Alba” devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall’intero territorio dei comuni di:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d’Alba, Cossano Belbo, Diano d’Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d’Alba, Montelupo Albese, Monticello d’Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d’Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d’Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d’Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d’Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d’Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d’Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo.

Tale zona è così delimitata: da Rocca Tagliata (quota 367) la linea di delimitazione segue il confine interprovinciale Asti-Cuneo fino ai bivio della frazione Gianoglio in comune di Montà. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e per quella per frazione S. Vito che segue fino all’innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale 29). La delimitazione coincide con detta strada statale 29 fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza dei rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle, Madonna delle Grazie (quota 394) quindi la strada carreggiabile per casc. Beggioni e oltre fino alla strada S. Stefano Roero-S. Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per casc. Molli (quota 376) fino a rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a quota 336. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Cenemorto (quota 362) che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero passa per le quote 402-394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbini e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul

confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Traversa detto confine e in linea retta, toccando le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia, raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Prosegue per quote 411 e 351 e da quest'ultima lungo la strada, fino al confine fra Pocapaglia e Bra (quota 328). Continua lungo la strada per casc. Castelletto e per Bra fino in prossimità dell'ospedale. Gira attorno al concentrico di Bra e passando per le quote 290 e 280 raggiunge la ferrovia che segue fino alla strada Bra-Cherasco. Continuando per breve tratto su detta strada, volta a sinistra sulla strada degli Orti e tocca quota 220. Segue il canale Pertusata e per quota 220, casc. Salame, Borgo Nuovo (quota 218), giunge a località Fornace (quota 202), per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue il corso del Tanaro contro corrente attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Monchiero, fino al confine con il comune di Dogliani includendo parzialmente in destra Tanaro il comune di Monchiero. Prosegue lungo i confini comunali fra Monchiero e Dogliani includendo tutto il comune di Monforte fino a raggiungere il confine comunale di Roddino (quota 385). Quindi la linea di delimitazione corre lungo i confini dei territori comunali tra Roddino e Dogliani; tra Cissone e Roddino; tra Serravalle Langhe, Cerretto Langhe e Roddino; tra Sinio e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Arguello; tra Albaretto e Lequio Berria; fra Rodello e Lequio Berria; Rodello e Benevello; Benevello con Diano d'Alba, Alba e Borgomale; Borgomale con Lequio Berria e Bosia; Bosia con Castino. Dal punto di incrocio dei confini comunali tra Bosia-Cortemilia e Castino, la delimitazione scende, attraverso Viarasso, alla statale n. 339 che segue fino alla confluenza del fiume Bormida con l'Uzzone. Risale il corso dell'Uzzone fino al confine comunale con Pezzolo Valle Uzzone e seguendo il confine comunale tra Cortemilia e Pezzolo raggiunge la linea di delimitazione della provincia di Asti. Di qui la delimitazione segue il confine provinciale Cuneo-Asti, verso nord fino a Rocca Tagliata (quota 327).

a. Zona NUTS

ITC16	Cuneo
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEBBIOLO N.

BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Barbera d'Alba"

Informazioni sulla zona geografica:

Il Barbera d'Alba 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. 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 Tortonianiano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggianti piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la fortuna del territorio di Langa e Roero: produrre grandi vini da invecchiamento ed al contempo regalare emozioni nei vini più giovani. Viene coltivato prevalentemente sui versanti Sud – Ovest, con forma di allevamento a spalliera con potatura guyot.

Informazioni sul prodotto:

Il Barbera d'Alba è ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Barbera, anche se in alcuni casi è tradizionale un piccolo assemblaggio con il Nebbiolo per smorzare la caratteristica acidità del vitigno.

Legame causale:

Il Barbera era considerato, in passato, un vino “rustico”, ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
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>	0039 - 06.46656033 - 06.46656027 - 06.46656029
<i>Fax:</i>	0039 - 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@politicheagricole.gov.it,l.tarmati@politicheagricole.gov.it,m.cocino@politicheagricole.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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/barbalba.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano