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

Barbera del Monferrato (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 VIA MORELLI 14100 ASTI (AT) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0141-598998
<i>Fax:</i>	+39 0141-598984
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.06.2008
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Barbera del Monferrato (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**BARBERA DEL MONFERRATO**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; per la "Barbera del Monferrato" con indicazione di "vigna" 12,00% vol; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace;

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

spuma: fine, persistente;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo;

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

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

b. Punto b)**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche****Tipo di pratica enologica:****Descrizione della pratica:****b. Rese massime:****Barbera del Monferrato****Resa massima:**

resa uva: 10 t/ha

resa vino: 7.000 l/ha

Barbera del Monferrato "vigna"**Resa massima:**

terzo anno di impianto: resa uva 5,4 t/ha - resa vino: 3.780 l/ha

quarto anno di impianto: resa uva 6,3 t/ha - resa vino: 4.410 l/ha

quinto anno di impianto: resa uva 7,2 t/ha - resa vino: 5.040 l/ha

sesto anno di impianto: resa uva 8,1 t/ha - resa vino: 5.670 l/ha

settimo anno di impianto in poi: resa uva 9 t/ha - resa vino: 6.300

l/ha

Barbera del Monferrato frizzante*Resa massima:*

resa uva: 10 t/ha

resa vino: 7.000 l/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Alessandria:

a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grogardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone,

b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargento, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghelo, Terruggia, Treville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato,, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese,

Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
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

GRIGNOLINO N.
FREISA N.
DOLCETTO N.
BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Freisa N
Dolcetto N
Barbera N
Grignolino N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Barbera del Monferrato"****Informazioni sulla zona geografica:**

La zona di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri.

Nel Monferrato è tradizionale, ma non sempre praticato, il taglio con una modesta quantità di altre uve, principalmente Freisa nell'area casalese e astigiana, dolcetto nell'ovadese. Era tradizione monferrina imbottigliare una parte del vino nuova in luna di marzo, quando aveva ancora residui zuccherini e quindi rifermentava in bottiglia con presa di spuma. Da questa tradizione deriva il Barbera del Monferrato in versione "vivace". Il sistema di potatura più utilizzato è il Guyot, in quanto è quello che si adatta meglio alle interazioni vitigno-clima della zona.

Informazioni sul prodotto:

L'area di produzione del Barbera del Monferrato si sovrappone in buona parte con quella del Barbera d'Asti, al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese; i suoli sono quindi prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose ma comprende alcune piccole aree di paleosuoli o terre rosse a reazione acida (Cassine, Mantovana, Quargnento, Masio) che non sono comprese nel disciplinare del Barbera d'Asti.

Legame causale:

Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**vitigni principali****Quadro di riferimento**

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Il vino "Barbera del Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera: Minimo 85% Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%.	

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>	+39-0646656030
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	REGIONE PIEMONTE - DIREZIONE AGRICOLTURA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	C.so Stati Uniti 21 10128 Torino (TO) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 - 0114325173
<i>Fax:</i>	+39 - 0114324323
<i>e-mail:</i>	elena.piva@regione.piemonte.it,produzionivegetali@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/barbmonf.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano