

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

Nebbiolo 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 . E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottiglieri 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 0173361380 |
| <i>Fax:</i> | |
| <i>e-mail:</i> | consorzio.vini@langhevini.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 25marzo 2010 modifica DOC Nebbiolo d'Alba |
| <i>Base giuridica:</i> | Dm 30 novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 12 luglio 2013 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|---|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Nebbiolo 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 |
| 5. Vino spumante di qualità |

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Nebbiolo d'Alba**

| |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione "vigna" 12,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l .</p> |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| <p>colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fruttato e caratteristico; sapore: secco, vellutato ed armonico</p> |

Nebbiolo d'Alba spumante

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione "vigna" 12,00% vol;</p> |

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 17 g/l .

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso;
odore: netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;
sapore: secco, abboccato o amabile, sapido e ben strutturato;

Nebbiolo d'Alba superiore

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione "vigna"
13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 22 g /l .

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno;
sapore: secco, vellutato ed armonico;

Nebbiolo d'Alba spumante rosè

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione "vigna"
12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l .

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;
sapore: secco, abboccato o amabile, sapido e ben strutturato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

| |
|-----------|
| Superiore |
|-----------|

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Doc Nebbiolo d'Alba

| <i>Tipo di pratica enologica:</i> | Pratica enologica specifica |
|---|-----------------------------|
| <i>Descrizione della pratica:</i> | |
| <p>I periodi di invecchiamento e le date di immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" devono essere quelli di seguito indicati: "Nebbiolo d'Alba" 12 mesi a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve, con immissione al consumo il 1° Novembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; il "Nebbiolo d'Alba" Superiore 18 mesi di cui almeno 6 in legno a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve ed immissione al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve. Per il Nebbiolo d'Alba Spumante e Spumante Rosè la durata dell'invecchiamento è di minimo 6 mesi a partire dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve e la loro immissione al consumo è consentita dal 1° maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Nella produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" Spumante e "Nebbiolo d'Alba" Spumante Rosè sono consentiti sia il metodo Martinotti che il metodo classico. Per entrambi i metodi occorre seguire le disposizioni di affinamento previste dalla legge vigente per gli spumanti.</p> | |

b. Rese massime:

Nebbiolo d'Alba e Nebbiolo d'Alba superiore

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

| |
|--------------------------------------|
| resa uva 9 t/ha – resa vino 63 hl/ha |
|--------------------------------------|

Nebbiolo d'Alba spumante e Nebbiolo d'Alba spumante rosè

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

| |
|---------------------------------------|
| resa uva 11 t/ha - resa vino 77 hl/ha |
|---------------------------------------|

Nebbiolo d'Alba e Nebbiolo d'Alba superiore con menzione vigna

Resa massima:

resa uva 8,10 t/ha – resa vino 56,7 hl/ha

con menzione vigna :

al 3° anno di impianto resa uva 4,80 t/ha resa vino 33,60 hl/ha

al 4° anno di impianto resa uva 5,60 t/ha resa vino 39,20 hl/ha

al 5° anno di impianto resa uva 6,4 t/ha resa vino 44,80 hl/ha

al 6° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 50,40 hl/ha

dal 7° anno di impianto resa uva 8,10 t/ha resa vino 56,7 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei comuni di Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno, in provincia di Cuneo come delimitati nell'allegato disciplinare .

a. Zona NUTS

| | |
|-------|------------|
| ITC16 | Cuneo |
| ITC1 | Piemonte |
| ITC | NORD-OVEST |
| IT | ITALIA |

b. Mappe della zona delimitata

| | |
|---------------------------------|---|
| <i>Numero di mappe allegate</i> | 0 |
|---------------------------------|---|

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

| |
|-------------|
| NEBBIOLO N. |
|-------------|

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|--|
| |
|--|

c. Altre varietà

| |
|--|
| |
|--|

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Nebbiolo d'Alba*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il Nebbiolo è una delle varietà di vite che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Il Nebbiolo d'Alba è l'esempio tangibile di questa comune vocazione alla qualità, la sua zona d'origine, infatti, si estende sul territorio di 25 comuni situati su entrambe le sponde. Viene coltivato con il sistema di allevamento che meglio si adatta a questo vitigno in questa zona ovvero la spalliera che consente un'ottima attività fisiologica della vite con potatura a "guyot" che favorisce l'equilibrio vegeto produttivo del vitigno. la zona di produzione è caratterizzata dalla formazione delle rocche che va messa in relazione a quel fenomeno geologico che prende il nome di "cattura del Tanaro", col quale si indica il cambiamento di percorso che tale fiume subì in conseguenza di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di Sabbie Argille e Calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa tra loro a seconda delle zone. La presenza delle sabbie è determinante nei profumi e nelle strutture dei vini che arrivano da quest'area.

Informazioni sul prodotto:

Il Nebbiolo d'Alba è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione del vitigno Nebbiolo in purezza. Viene coltivato sui versanti meglio esposti della zona al riparo dalle gelate e dai freddi di primavera.

Legame causale:

Negli anni si è raggiunto un ottimo equilibrio tra il vitigno, l'ambiente e la tecnica colturale dei viticoltori che si manifesta in un vino dai toni austeri resistente nel tempo, il colore è rosso granato, il profumo ricorda i sentori fruttati del lampone, del geranio, della fragolina selvatica e quelli speziati di cannella e di vaniglia.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

| |
|--|
| |
|--|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|--|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 DM 2 novembre2010 Piano dei controlli |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 DLvo61/2010 |

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> | l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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 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,elen a.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/nebbialba.pdf |
|--------------|--|

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano