

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Decreto Ministeriale 22 aprile 2009

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “DOLCETTO DELLE LANGHE MONREGALESI” (G.U. n° 109 del 13 maggio 2009)

Articolo 1 – Denominazione e vini.

1. La denominazione di origine controllata “Dolcetto delle Langhe Monregalesi” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

- “Dolcetto delle Langhe Monregalesi”,
- “Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore

Articolo 2 – Base ampelografica.

1. La denominazione “Dolcetto delle Langhe Monregalesi” e “Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
vitigno Dolcetto 100%.

Articolo 3 – Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Briaglia, Castellino Tanaro, Igliano, Marsaglia, Niella Tanaro, Piozzo e parzialmente il territorio dei comuni di Carrù, Mondovì, Murazzano, S. Michele Mondovì e Vicoforte.

Tale zona è così delimitata:

il confine, partendo dal casello di Mondovì dell'autostrada Torino-Savona, percorre l'autostrada stessa in direzione Torino fino ad incontrare il torrente Pesio ed i confini comunali di Magliano Alpi. Segue tali confini fino ad incontrare nuovamente l'autostrada Torino-Savona, che percorre fino al cavalcavia della strada comunale di Trinità. Prosegue su detta strada fino a quota 403 m , ove confluisce con la strada per Mad. dei Ronchi, che segue per breve tratto prima di deviare sulla carreggiabile che confluisce sulla strada che tocca Case Zucchetta. Prosegue su detta strada fino al quadrivio sito a quota 405 m , indi devia sulla carreggiabile per Tetti Nuovi e la percorre sino all'incrocio con la comunale di Benevagienna; prosegue per circa 50 metri su detta strada, quindi devia sulla vicinale della Cascina Nuova, che segue per raggiungere il confine del territorio comunale di Piozzo.

Seguendo in senso orario il confine di Piozzo, la linea di delimitazione giunge al punto in cui si intersecano i confini di Carrù, Piozzo e Farigliano, quindi prosegue lungo il confine tra Carrù e Farigliano, per arrivare al punto in cui si intersecano i confini Carrù-Farigliano-Clavesana.

Da qui segue il confine tra Carrù e Clavesana, sino ad incontrare i confini comunali di Bastia presso la confluenza del torrente Pesio con il fiume Tanaro.

Risale il corso del torrente Pesio fino ad incontrare i confini comunali tra Mondovì e Carrù; segue quindi i confini comunali tra Bastia e Mondovì fino alla località Isole Chiuse, indi segue i confini tra i comuni di Niella Tanaro e Cigliè e successivamente i confini tra Niella

Tanaro e Rocca Cigliè fino a quota 329 m sul fiume Tanaro, punto ove sbocca il torrente Cusina ed ove incontra i confini comunali di Castellino Tanaro. Segue quindi i confini tra Castellino Tanaro e Rocca Cigliè ed i confini tra i comuni di Rocca Cigliè e Marsaglia che, passando per Brillade, fiancheggiando il rio Toninelli e passando per Cascina Revelli, giungono in prossimità di quota 612 m . Da questo punto, la linea di delimitazione segue i confini tra Clavesana e Marsaglia indi i confini tra Clavesana e Murazzano fino alla località Case Pian della Noce ove in prossimità di quota 630 m incontra il confine con il comune di Belvedere. Segue quindi l'intero tratto di confine tra i comuni di Belvedere Langhe e Murazzano quindi risale il rio dei Vecchi fino a quota 515 m . Da quota 515 m, la linea di delimitazione raggiunge quota 662 m , indi segue la carrareccia che passa per case Toscana e raggiunge, nei pressi di Santa Eurosia, il cimitero e la circonvallazione est dell'abitato di Murazzano che si immette nella statale "Pedaggera".

Segue la predetta statale fino a località S. Bernardo (quota 705 m) indi devia per la strada di Forneletto che segue fino al termine (quota 632 m). Quindi la linea di delimitazione si identifica con il rio adiacente e raggiunge il confine del comune di Marsaglia (presso quota 601 m). Segue quindi il fossato corrente il lato ovest della Cascine Robella, Feia e Bucciard per ridiscendere il corso del rio Bocchiardo fino al punto di incontro con il confine del comune di Igliano. Segue detto confine in direzione di quota 665 m incontrando il torrente Cusina ed il confine con il comune di Torresina che segue fino a Bric della Croce (quota 699 m). Prosegue lungo il confine con il comune di Roascio passando per le quote 676 m e 696 m (Bric Gagliardo). Da quota 696 m la linea di delimitazione segue i confini comunali di Castellino Tanaro e, passando per S. Onorato (quota 696 m), giunge al fiume Tanaro il cui corso segue fino a quota 338 m (punta di confluenza del torrente Corsaglia con il fiume Tanaro).

Segue quindi il confine comunale tra Niella Tanaro e Lesegno che passa a nord del torrente Corsaglia e delle Cascine fin di Lesegno e Castellazzo e giunge in prossimità di quota 450 m ove incontra il confine comunale di S. Michele Mondovì che segue fino al punto di incontro con la strada statale n. 28. Segue la strada statale n. 28 in direzione S. Michele Mondovì percorrendo la variante che passa fuori del centro abitato di S. Michele Mondovì.

Prosegue sempre lungo la statale n. 28 fino all'ingresso sud dell'abitato di Mondovì ove incontra il torrente Ellero.

Da questo punto la linea di delimitazione segue il corso del torrente Ellero fino ad incontrare l'autostrada Torino-Savona, con cui si identifica fino al casello di Mondovì.

Articolo 4 – Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.
- altitudine: non superiore a 800 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere

composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera;
- sistemi di potatura: il Guyot tradizionale) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui al presente disciplinare ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dolcetto delle Langhe Monregalesi"	7.000	10,50 % vol
"Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore	7.000	11,50 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" e "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 6.300.

Le uve destinate alla produzione del vino "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,00% vol .

Le uve destinate alla produzione del vino "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol .

La denominazione di origine controllata "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" e "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
"Dolcetto delle Langhe Monregalesi"	3.800	11,00 % vol
"Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore	3.800	12,00 % vol

al quarto anno vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
------------------------	-------------------	--

“Dolcetto delle Langhe Monregalesi”	4.400	11,00 % vol
--	-------	-------------

“Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore	4.400	12,00 % vol
--	-------	-------------

Al quinto anno vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
------------------------	-------------------	--

“Dolcetto delle Langhe Monregalesi”	5.000	11,00 % vol
--	-------	-------------

“Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore	5.000	12,00 % vol
--	-------	-------------

al sesto anno vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
-----------------------	-------------------	--

“Dolcetto delle Langhe Monregalesi”	5.700	11,00 % vol
--	-------	-------------

“Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore	5.700	12,00 % vol
--	-------	-------------

Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare di produzione anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in

rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 – Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione devono essere effettuate entro i territori della provincia di Cuneo.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Dolcetto delle Langhe Monregalesi”	70%	4.900 l/ha
“Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore	70%	4.900 l/ha

Per l'impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'articolo 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il seguente vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento:

vini	durata mesi	decorrenza
“Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore	14	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

vini	data
“Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore	1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

5. E' ammesso il taglio migliorativo dei vini atti a produrre i vini di cui all'art.1, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine , per non oltre il 15%, nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative all'indicazione di vitigno e dell'annata.

6. Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto.

7. I vini destinati alla denominazione di origine controllata "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" di cui al presente disciplinare di produzione possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

8. Il vino destinato a denominazione di origine controllata "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore potrà essere riclassificato come "Dolcetto delle Langhe Monregalesi", previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo.

1. Il vino "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino vivo;

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, amarognolo, di moderata

acidità, di discreto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

"Dolcetto delle Langhe Monregalesi" con menzione "vigna": 11,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l .

2. Il vino "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino vivo;

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, amarognolo, di moderata

acidità, di discreto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

"Dolcetto delle Langhe Monregalesi" Superiore con menzione "vigna": 12,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l .

3. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7 – Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Doc “Dolcetto delle Langhe Monregalesi” e “Dolcetto delle Langhe Monregalesi” Superiore è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.
2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.
3. Nella designazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché:
 - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
 - tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
 - coloro che, nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione “vigna” abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l’imbottigliamento del vino;
 - la vinificazione delle uve e l’invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna” seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
 - la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione inferiori o pari al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8 – Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui al presente disciplinare di produzione per la commercializzazione devono preferibilmente essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di colore scuro, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l’esclusione del contenitore da 200 cl .
2. E’ vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.
3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui al presente disciplinare di produzione con menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo per la commercializzazione devono essere di capacità pari o inferiore ai 500 cl .