

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Decreto Ministeriale 21 febbraio 2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ALTA LANGA". *(G.U. n°56 del 9 marzo 2011)*

Art. 1 Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" e' riservata ai vini spumanti, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Alta Langa" spumante anche riserva
"Alta Langa" spumante rosato anche riserva.

Art. 2. Base ampelografia

La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" nelle tipologie previste all'articolo 1, e' riservata ai vini spumanti, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Art. 3. Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" e' costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grogardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carru', Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro),

Ciglie', Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi' (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovi, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

terreni: i terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e pianeggianti;

altitudine: non inferiore a metri 250 s.l.m.;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali,

controspalliera bassa con potatura a Guyot tradizionale o cordone speronato;

e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
"Alta Langa" anche riserva	11	9,50% vol
"Alta Langa" rosato anche riserva	11	9,50% vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite 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 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 comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della 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. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo Schedario vitivinicolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale della denominazione.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel territorio della Regione Piemonte.

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino/ha
"Alta Langa" anche riserva	65%	7150 litri
"Alta Langa" rosato anche riserva	65%	7150 litri

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

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.

4. Nella elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.

5. E' consentito l'uso del travaso isobarico o il trasferimento da una bottiglia ad un'altra per permettere l'utilizzo di contenitori di foggia o capacità diverse.

6. E' consentita, a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" più giovane ad "Alta Langa" più vecchio o viceversa.

7. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Alta Langa" spumante anche riserva:

spuma: fine e persistente;

colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso;

odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l

"Alta Langa" spumante rosato anche riserva

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l

2. Per le qualificazioni riferite alle caratteristiche di sapore e alla loro obbligatoria utilizzazione nella presentazione e designazione del vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" valgono le disposizioni ed i limiti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia, con l'esclusione delle caratteristiche demi-sec, sec e dolce.

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

4. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. Il riferimento alle varietà di uve che lo compongono e' consentito solo su etichette complementari. Sulle medesime etichette complementari e' possibile indicare il periodo dell'avvenuta sboccatura.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" e' consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale", o "metodo tradizionale", o "metodo classico", o "metodo classico tradizionale" alle condizioni previste dalla normativa vigente. E' pertanto vietata nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" l'utilizzazione della semplice dicitura "fermentazione in bottiglia".

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante rosato anche riserva, e' consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rose".

5. L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve e' obbligatoria.

6. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, non deve essere inferiore a trenta mesi per i vini denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante e "Alta Langa" spumante rosato e a 36 mesi per i vini con menzione riserva.

Per entrambi i casi la durata del processo si intende a decorrere dalla vendemmia.

7. La menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, e' consentita, alle condizioni previste dalla legge. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Art. 8. Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" per la commercializzazione devono essere di tipo idoneo da spumante, di capacità consentita dalle vigenti leggi.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino. Per i vini denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" destinati all'esportazione e' autorizzato il confezionamento in bottiglie aventi capacità consentite dal Paese importatore.

3. Le bottiglie non etichettate e ancora in fase di elaborazione e chiuse con tappo provvisorio possono essere cedute tra produttori all'interno della sola zona di elaborazione purché siano munite di idoneo documento di accompagnamento.