

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 6 luglio 2005

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», approvazione del relativo disciplinare di produzione e revoca della denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» Superiore. (GU n. 170 del 23-7-2005)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per la seguente tipologia: «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani».

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto 100%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Ciglie', Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca di Ciglie' ed in parte dal territorio dei comuni di Roddino e Somano.

Tale zona e' cosi' delimitata: da una linea che partendo dalla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro segue il confine comunale tra Monchiero e Novello fino a incontrare il confine

comunale tra Monchiero e Monforte d'Alba. Segue detto confine che, passando per quota 308, 311, 323, raggiunge il confine comunale di Dogliani in prossimita' di cascina Michelotti. Segue quindi il confine comunale tra Dogliani e Monforte d'Alba fino a quota 385.

Da questo punto la linea di delimitazione segue il torrente Riavolo fino all'incontro dello stesso con il confine comunale di Cissone indi piega a destra seguendo il confine comunale tra Cissone e Roddino fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Dogliani in prossimita' di quota 609. Prosegue lungo il confine comunale tra Dogliani e Bossolasco indi, da cascina Ravera, segue la strada campestre che porta a cascina Altavilla e quindi a cascina Bicocca. Raggiunge il concentrico di Somano e, in prossimita' di quota 516, si inserisce sulla provinciale di Somano-Dogliani che segue in direzione di Dogliani fino in prossimita' di quota 362 allorche' incontra il confine comunale di Dogliani.

Indi la linea di delimitazione prosegue seguendo successivamente il confine tra Dogliani e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Murazzano, tra Clavesana e Marsaglia, tra Rocca Ciglie' e Marsaglia, tra Rocca Ciglie' e Castellino Tanaro, tra Rocca Ciglie' e Niella Tanaro, tra Ciglie' e Niella Tanaro, tra Ciglie' e Mondovi', tra Bastia e Mondovi', tra Bastia e Carru', tra Clavesana e Carru', tra Farigliano e Carru', tra Farigliano e Piozzo, tra Farigliano e Lequio Tanaro, tra Dogliani e Lequio Tanaro, tra Monchiero e Lequio Tanaro, fino a giungere alla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

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;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di reimpianto o di nuovo impianto, effettuati successivamente

all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera e il guyot) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualita' delle uve e dei vini;

pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

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

{Dolcetto di Dogliani Superiore o {Dogliani}....	7.000	12,50% vol
--	-------	------------

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 6.300/ha.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%, qualora la resa uva vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol.

La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'eta' d'impianto di almeno 7 anni. Se l'eta' del vigneto e' inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa e' pari:

al terzo anno:

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

{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}....	3.800	13,00% vol
---	-------	------------

al quarto anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}....	4.400	13,00% vol

al quinto anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}....	5.700	13,00% vol

al sesto anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}....	5.700	13,00% vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere riportati nei limiti di cui sopra 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 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 puo' fissare i limiti massimi di vino per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessita' di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere effettuate all'interno della provincia di Cuneo.

Tuttavia, tenuto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio le aziende ricadenti in provincia di Savona che gia' dispongono della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

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

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
{Dolcetto di Dogliani} Superiore o {Dogliani}....	68%	4.760 l/ha

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo precedente, la produzione massima di vino l/ha ottenibile e' determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 73%, l'eccedenza non ha diritto alla Docg; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

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

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani superiore» o «Dogliani» deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento:

vini	durata mesi	decorrenza
{Dolcetto di Dogliani}		15 ottobre dell'anno di

Superiore o {Dogliani}.... |12 |raccolta delle uve

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

vini	data -
{Dolcetto di Dogliani} Superiore o {Dogliani}....	1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia

Nel periodo tra il termine del periodo di invecchiamento obbligatorio e la data di immissione al consumo, le aziende potranno procedere alla certificazione del prodotto alla Docg.

5. E' consentita, a scopo migliorativo l'aggiunta, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» piu' giovane a vino Docg «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» piu' vecchio e viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

6. Per la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto.

Per la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» la scelta vendemmiale non e' consentita verso la denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani».

7. Il vino destinato a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» puo' essere classificato, con le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Il vino destinato a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» non puo' essere classificato con la denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani».

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», all'atto

dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

«Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» con menzione «vigna»: 13,00% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

2. E' facolta' del Ministero delle politiche agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e l'estratto non riduttore con proprio decreto.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' 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 del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», e' 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 e presentazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», la denominazione di origine puo' 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 del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», 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 del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal relativo 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 uguale o inferiore del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» per la commercializzazione devono essere di vetro scuro, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.