Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALBA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 02.08. 2010	G.U. 191 - 17.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Alba» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Alba»;

«Alba» riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

vitigno Nebbiolo: dal 70% all'85%

vitigno Barbera: dal 15% al 30%

possono inoltre concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere prodotte nella zona di origine delimitata dall'intero territorio dei comuni di: Barolo, Camo, Canale, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Cigliè, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Dogliani, Grinzane Cavour, La Morra, Mango, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neviglie, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, e Vezza d'Alba e da parte del territorio dei comuni di: Alba, Barbaresco, Baldissero d'Alba, Bastia Mondovì, Bra, Castagnito, Cherasco, Clavesana, Farigliano, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Neive, Novello, Pocapaglia, Santo Stefano Roero e Sommariva Perno.

I confini dell'area di produzione sono così delimitati: partendo da Alba, in senso antiorario, la linea di delimitazione passa a Mussotto, segue la Statale 231 Asti – Alba in direzione Asti sino ad incontrare la sinistra orografica del fiume Tanaro. Dall'intersezione del Tanaro con il confine della provincia di Cuneo ed Asti segue il suddetto sino alla Borgata Gianoli di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada provinciale per cascina Sterlotti e per quella per frazione San Vito che segue fino all'innesto con la Strada Statale del Colle di Cadibona (SS 29). La delimitazione coincide con la suddetta fino al ponte sul rio Rollandi. Seguendo la sinistra orografica del rio Rollandi, giunge alla confluenza con il rio Prasanino. Segue il rio Prasanino sino ad incrociare la Strada Provinciale in direzione Santo Stefano Roero sino alla Borgata Madonna delle grazie, quindi la strada carreggiabile per cascina. Beggioni e oltre fino alla strada Santo Stefano Roero – San Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per cascina. Molli fino a rio Prella. Segue la destra orografica di detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana, imbocca la strada per valle Canemorto che segue fino a Baldissero.

La linea di delimitazione, passa ad ovest di Baldissero su strada Belvedere sino al primo dei due tornanti dal quale prosegue lungo il crinale fino a raggiungere il confine tra Baldissero e Sommaria dal quale prosegue per immettersi su strada Località Maunera passando per Cascina Fiandra. Prosegue in direzione sud-est su strada Località Maunera fino ad incrociare la Strada Provinciale 10 che attraversa per proseguire lungo le Bocche dei Garbini e le Bocche della Merla per giungere, sul confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Segue in direzione sud detto confine sino ad incontrare strada Mormorè e proseguendo su strada Frazione Saliceto si immette sulla Strada Provinciale 340 in direzione Bra, prosegue lungo la Strada Provinciale 661 fino all'ingresso del concentrico di Bra escludendolo da est fino ad incontrare strada Orti. Prosegue sulla Strada Statale 231 passando per cascina Salame, Borgo nuovo fino a Località Fornace, per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue la destra orografica del Tanaro attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Novello. All'intersezione del fiume Tanaro con il confine comunale di Novello lo segue e prosegue sul confine comunale di Monchiero di Dogliani e di Farigliano sino a incontrare nuovamente il fiume Tanaro che segue in direzione della sorgente. Prosegue verso sud, lungo la destra orografica del Tanaro e ne segue il corso fino all'intersezione con il confine comunale di Bastia Mondovì e Cigliè; prosegue seguendo il confine tra Cigliè e Niella Tanaro, Rocca Cigliè e Niella Tanaro, e risale verso nord sul confine tra Rocca Cigliè e Castellino Tanaro, Rocca Cigliè e Marsaglia, Clavesana e Marsaglia, Clavesana e Murazzano, Clavesana e Belvedere Langhe, Farigliano e Belvedere Langhe, Dogliani e Belvedere Langhe, Dogliani e Bonvicino, Dogliani e Somano, Dogliani e Bossolasco, Roddino e Cissone, Roddino e Serravalle Langhe, Roddino e Cerretto Langhe, Sinio e Albaretto Torre, Rodello e Albaretto Torre, Rodello e Lequio Berria, Rodello e Benevello, Alba e Benevello, Alba e Borgomale, Trezzo Tinella e Borgomale, Mengo e Castino, Rocchetta Belbo e Castino fino ad intersecare il confine con la provincia di Asti. Segue tale confine fino ad incontrare il fiume

Tanaro proseguire verso sud-ovest seguendo la destra orografica del fiume attraversando il territorrio di Neive, Barbaresco per ritornare nel comune di Alba.

Articolo 4
Norme per la viticoltura.

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

1. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore ai 580 m s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve, con l'esclusione del versante nord;
- densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di reimpianto o di nuovo impianto, effettuato 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 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: controspalliera con vegetazione assurgente; - sistemi di potatura: il guyot), e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche qualitative dell'uva e del vino;
- E' vietata ogni pratica di forzatura.

2. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba», «Alba» riserva ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
Alba	8	12,00% vol.
Alba riserva	8	12,00% vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba», «Alba» riserva con la menzione vigna seguita da relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
al terzo anno:	4,3	12,50% vol.
al quarto anno:	5,0	12,50% vol.

		Titolo alcolometrico
al quinto anno:	Resa uva t/ha	volumico minimo naturale
	5,8	12,50% vol.

		Titolo alcolometrico
al sesto anno:	Resa uva t/ha	volumico minimo naturale
	6,5	12,50% vol.

Dal settimo anno in poi:

		Titolo alcolometrico
Vini	Resa uva t/ha	volumico minimo naturale
{Alba}	7,2	12,50% vol.
{Alba} riserva	7,2	12,50% vol.

3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Alba» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti della 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 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata, agli organi preposti al controllo competenti per territorio, la data di inizio delle operazioni, la stima della maggior resa, 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 può fissare limiti massimi di uva classificabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 2.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni allo schedario con corrispondente idoneità di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Potranno essere destinate alla produzione di vini a denominazione d'origine controllata "Alba" le uve provenienti dai vigneti iscritti allo schedario con corrispondente idoneità o, con la scelta vendemmiale, per intero o parzialmente in riferimento alla superficie vitata, uve provenienti dai vigna DOCG Barolo, Barbaresco e Roero ed a DOC Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba. Le uve provenienti da vigneti provenienti dai vigneti iscritti allo schedario con corrispondente idoneità della DOC Langhe potranno essere destinate alla DOC Alba solo nel caso in cui rispettino le condizioni ed i requisiti del presente disciplinare di produzione. Le successive operazioni dovranno svolgersi nel rispetto del punto 2 e successivi del presente articolo.

2. Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno del territorio della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Cuneo.

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino
{Alba}	70%	56 hl/ha
{Alba} riserva	70%	56 hl/ha

4. Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4, punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

5. Nella vinificazione ed invecchiamento 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 della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente. Nel caso della rivendicazione "Vigna" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

6. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento minimo di:

Vini	Durata mesi	Di cui in legno di rovere	Decorrenza
{Alba}	17	9	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
{Alba} Riserva	23	12	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

7. Trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, l'azienda può procedere alla certificazione del prodotto e può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".
L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data, per ciascuno di essi, di seguito indicata:

Vini	Data
{Alba}	1° maggio del secondo anno successivo alla vendemmia
	1° novembre del secondo

{Alba}	riserva	anno successivo alla vendemmia

8. E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 6% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

9. Per i vini destinati alla denominazione di origine controllata «Alba» il passaggio orizzontale a altra denominazione è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno.

10. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di «Alba» più giovane ad «Alba» più vecchio o viceversa anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Alba» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, tannico, robusto, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
«Alba» con menzione «vigna»: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto minimo non riduttore: 23,0 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Alba» riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, tannico, robusto, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
«Alba» riserva con menzione «vigna»: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 23,0 g/l.

3. E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Superiore", "Vecchio" e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "Viticoltore", "Fattoria", "Tenuta", "Podere", "Cascina" e altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni UE e nazionali in materia.

3. Nella designazione e presentazione dei vini «Alba» e «Alba» riserva, la denominazione di origine controllata può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
- la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alba» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. Qualora venga usata la tipologia «riserva», la partita relativa deve essere presentata separatamente per l'esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1 per la commercializzazione devono essere di tipo "Albeisa", "Borgognona" o "Bordolese" o di forma tradizionale, di vetro scuro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Alba» di cui all'art. 1 per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, comunque non inferiore a litri 0,250 e non superiore a litri 15, con l'esclusione dei contenitori da litri 2.
3.E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie con caratterizzazioni di fantasia che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio dei vini.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Poche altre zone del Piemonte, ma non soltanto, possono vantare una zona così fortunata, nella quale siano concentrate qualità produttive importanti e tutte di gran pregio, un territorio nel quale hanno trovato una giusta collocazione, all'interno di un'area, sino a metà del secolo scorso prettamente agricola. Quando si parla dell'Albese si vuole indicare un'area ben precisa, geograficamente altrettanto ben delimitata, composta dalle Langhe e dal Roero, la prima alla destra e la seconda alla sinistra orografica del fiume Tanaro. Con altrettanta convinzione Alba ne è considerata la sua capitale.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Nel Roero, alla sinistra orografica del Tanaro, troviamo le famose sabbie marnose fossilifere, terre relativamente più giovani sia per la maggior erosione del fiume, sia per il continuo e più recente innalzamento delle terre e dei sottostanti fondali marini. Tali terreni sono caratterizzati per la loro tessitura sabbiosa o sabbioso-limosa. Le Langhe, alla destra orografica del Tanaro, anch'esse di tipo

marnoso con una maggiore quantità di limo e soprattutto di argilla. Da questi motivi si deduce che il prodotto finale della trasformazione delle uve, può risultare con caratteristiche anche molto differenti a seconda del terreno, della giacitura e della esposizione del vigneto, dell'altimetria e della tecnica colturale.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

Alba è un vino che unisce i due vitigni maggiormente coltivati nella sua zona di origine: il Nebbiolo e la Barbera. Questi due vitigni vengono assemblati in maniera sapiente dai viticoltori in funzione del vigneto di provenienza e dell'obiettivo enologico che si intende perseguire: se ne ottiene un vino figlio del territorio e della tradizione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it
Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corso Enotria 2/C, Ampelion
12051 - Alba (CN)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.