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 E GARANTITA "ALTA LANGA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DM 31.10.2002	G.U. 275 - 23.11.2002
Approvato DOCG con	DM 21.02.2011	G.U. 56 - 09.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 13.10.2014	G.U. 245 - 21.10.2014

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è 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.

Articolo 2
Base ampelografia

La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" nelle tipologie previste all'articolo 1, è 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è 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, Grognardo, 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 Cris toforo, 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, Carrù, 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), Cigliè, 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 Cigliè, 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.

Articolo 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;
è vietata ogni pratica di forzatura. È 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 con idoneità alla DOCG Alta Langa che aumentano il potenziale della denominazione.

Articolo 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.
   Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

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. È 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. È 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 è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.

Articolo 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: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 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: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 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. È 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.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita"Alta Langa" è 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.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è 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" è 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. È 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, è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".

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

6. La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione in bottiglia destinata a rendere spumante la partita (cuvèe) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce, 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.

7. Nella designazione e presentazione dei vini «Alta Langa» anche riserva e «Alta Langa» rosè anche riserva , la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, 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.

Articolo 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. È 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 è 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.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La produzione dei vini spumanti sotto la denominazione Alta Langa include una vasta area del Piemonte che abbraccia tre province formando una lunga fascia collinare nelle province meridionali del Piemonte alla destra del fiume Tanaro.
L'ambiente di coltivazione da la preferenza alle aree a moderata insolazione, dotate di buone escursioni termiche e con umidità relativa contenuta. Normalmente a tali ambienti corrisponde un indice bioclimatico (Huglin) compreso tra 1700 e 1800,con la fascia altimetrica oscillante tra 280 e 550 metri sul livello del mare. Si privilegiano i terreni calcarei possibilmente marnosi, ben dotati in argilla, Gli ambienti viticoli piemontesi manifestano, a fianco di una variabilità pedologica non troppo accentuata, una considerevole alternanza di situazioni climatiche e colturali. Nell'ambito del materiale di moltiplicazione, la scelta si limita ai vitigni Pinot nero e Chardonnay come sistema di allevamento la controspalliera bassa con sistema di potatura a Guyot con un solo capo a frutto o il cordone speronato ad un'altezza dal suolo compresa tra 40 e 70 centimetri. In ogni vigneto, la densità d'impianto è inferiore a 4.000 ceppi per ettaro e le viti, singole sulla fila, osservano una distanza massima tra loro di 110 centimetri;
I terreni marnosi devono essere calcareo-argillosi, a fertilità moderata, con giacitura esclusivamente collinare e con l'esclusione di quelli di fondovalle, umidi e pianeggianti.
L'altitudine non deve essere inferiore a 250 metri sul livello del mare.
L'introduzione della tipologia Riserva sia per lo spumante bianco che per il rosè prevede un prodotto ottenuto con permanenza sulle fecce di minimo 36 mesi. Da sempre si è sperimentato la maturazione del vino spumante sui lieviti per valutarne la maturazione, lo sviluppo della qualità e la sua evoluzione. Tanto che abbiamo uno spumante con 24 mesi di invecchiamento e ad uno con 36 mesi che ha le caratteristiche per essere millesimato e riserva.
Inoltre, l'utilizzazione di questi due vitigni nella produzione spumantistica – anche sulla base di quanto era già capitato in altre zone storiche – consigliava la loro messa a dimora in aree caratterizzate da temperature moderate e buone escursioni termiche. Le operazioni di vendemmia sono condotte con la raccolta manuale dei grappoli in piccole cassette forate, mediante le quali vengono anche trasferite ai centri di pressatura e vinificazione. Il trasporto in cantina in piccole cassette consente di trasferire grappoli perfettamente sani ed integri alla prima fase del processo di vinificazione, la pressatura. Si tratta di una fase molto delicata, condotta con l'impiego di una particolare pressa pneumatica, che consente di procedere ad una pressatura con diverse intensità, intervallate da periodi di riposo: il risultato di questo procedimento è la separazione di diverse fasi di mosto, che proseguono poi individualmente il resto del loro processo di vinificazione.

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

Rispetto alle condizioni pedologiche, il Pinot nero è esigente in fatto di argilla e limo e preferisce i terreni calcarei. Lo Chardonnay, invece, appare un po' più versatile, adatto a numerose situazioni, vista la sua capacità di salvaguardare buoni livelli di acidità. Tuttavia, nel caso della produzione di uve da spumante, anche per lo Chardonnay è preferibile impiantarlo in suoli marnoso-calcarei e meno in quelli sabbiosi. La zona di produzione dell'Alta Langa possiede esattamente queste caratteristiche-
Per quanto concerne la personalità di questi vini, è bene sottolineare che gli spumanti "Alta Langa" derivano da un lungo processo di ricerca ambientale e varietale. La sistemazione dei vigneti in aree particolarmente vocate, la grande padronanza tecnica degli operatori agricoli e la lunga esperienza

enologica della Case spumantiere si sono felicemente coalizzate nel produrre vini importanti e strutturati: notevole ampiezza dei profumi, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane, il muschiato e la vaniglia, grande pienezza del sapore, che mitiga solo con il tempo la "charpente" e la spiccata corposità. Tali caratteristiche rispettano anche quelle di un riserva bianco e rosato.

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

Attorno al 1850, il Marchese Leopoldo Incisa aveva incluso diversi vitigni francesi nella sua collezione ampelografica localizzata nei vigneti di Rocchetta Tanaro, in quella che allora era la provincia di Alessandria (che includeva anche Asti). Questi vitigni non incontravano, però, molto favore soprattutto presso i viticoltori. L'avversione dei contadini verso i vitigni stranieri era testimoniata ancora verso la fine del secolo dalle lamentele del proprietario succeduto al Marchese Incisa, che non trovava alcun agricoltore disposto a coltivarli. In realtà, a metà dell'800, non mancavano in Piemonte impianti di Pinot. Già dai primi decenni del 1800 i Conti di Sambuy avevano incominciato ad introdurre alcuni rinomati vitigni francesi con il preciso scopo di migliorare la produzione vinicola locale. Carlo Gancia, però, aveva favorito la diffusione dei Pinot e Chardonnay tra i viticoltori del circondario di Canelli per averne una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti. Con il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte, del quale la denominazione "Alta Langa" è nata, l'industria spumantistica piemontese ha reso al suo territorio un contributo di impegno economico e tecnologico prezioso ad una vocazionalità che per decenni era rimasta inespressa al di fuori del mero ambito scientifico. Si è dimostrato che le colline piemontesi dove la vite aveva nel tempo sedimentato una presenza significativa e duratura, disponevano anche della vocazione per le varietà specializzate alla produzione di spumanti Metodo Classico, secondo un modello di sviluppo che affiancasse di continuo all'enunciazione teorica la sperimentazione pratica. La stessa strategia della vendemmia, basata essenzialmente sulla manualità dell'operazione e sulla raccolta esclusiva delle uve in piccole cassette forate utilizzate anche per il convogliamento alla vinificazione, comporta un impegno specifico, a volte anche rilevante che ripaga con un prodotto che rappresenta gli spumanti piemontesi eccellenti nel mondo.

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:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

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.