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 "BARBERA D'ALBA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 27.05.1970	GU 228 - 09.09.1970
Modificato con	DPR 07.09.1977	GU 15 - 16.01.1978
Modificato con	DPR 22.06.1987	GU 301 - 28.12.1987
Modificato con	DM 23.01.2001	GU 137 - 14.02.2001
Modificato con	DM 25.03.2010	GU 82 - 09.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 17.04.2015	GU n. 97 del 28.04.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. UE n. 33/2019)	DM 06.08.2021	GU n. 200 del 21.08.2021 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP GUUE C31 – 21.01.2022

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Barbera d'Alba"
- "Barbera d'Alba" Superiore.

2. La sottozona "Castellinaldo" è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall'allegato suddetto devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
-Barbera dall’ 85% al 100%
-Nebbiolo da 0 a 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine “Barbera d’Alba” devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall’intero territorio dei comuni di:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d’Alba, Cossano Belbo, Diano d’Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d’Alba, Montelupo Albese, Monticello d’Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d’Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d’Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d’Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d’Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d’Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d’Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo.

Tale zona è così delimitata: da Rocca Tagliata (quota 367) la linea di delimitazione segue il confine interprovinciale Asti-Cuneo fino al bivio della frazione Gianoglio in comune di Montà. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e per quella per frazione S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale 29). La delimitazione coincide con detta strada statale 29 fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollanti con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle, Madonna delle Grazie (quota 394) quindi la strada carreggiabile per casc. Beggioni e oltre fino alla strada S. Stefano Roero-S. Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per casc. Molli (quota 376) fino a rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a quota 336. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Cenemorto (quota 362) che segue fino a Baldissero (quota 410).
La linea di delimitazione a ovest di Baldissero passa per le quote 402-394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbini e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Traversa detto confine e in linea retta, toccando le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia, raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Prosegue per quote 411 e 351 e da quest'ultima lungo la strada, fino al confine fra Pocapaglia e Bra (quota 328). Continua lungo la strada per casc. Castelletto e per Bra fino in prossimità dell'ospedale. Gira attorno al concentrico di Bra e passando per le quote 290 e 280 raggiunge la ferrovia che segue fino alla strada Bra-Cherasco. Continuando per breve tratto su detta strada, volta a sinistra sulla strada degli Orti e tocca quota 220. Segue il canale Pertusata e per quota 220, casc. Salame, Borgo Nuovo (quota 218), giunge a località Fornace (quota 202), per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue il corso del Tanaro contro corrente attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Monchiero, fino al confine con il comune di Dogliani includendo parzialmente in destra Tanaro il comune di Monchiero. Prosegue lungo i confini comunali fra Monchiero e Dogliani includendo tutto il comune di Monforte fino a raggiungere il confine comunale di Roddino (quota 385). Quindi la linea di delimitazione corre lungo i confini dei territori comunali tra Roddino e Dogliani; tra Cissone e Roddino; tra Serravalle Langhe, Cerretto Langhe e Roddino; tra Sinio e Cerretto Langhe;

tra Albaretto della Torre e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Arguello; tra Albaretto e Lequio Berria; fra Rodello e Lequio Berria; Rodello e Benevello; Benevello con Diano d'Alba, Alba e Borgomale; Borgomale con Lequio Berria e Bosia; Bosia con Castino.
Dal punto di incrocio dei confini comunali tra Bosia-Cortemilia e Castino, la delimitazione scende, attraverso Viarasso, alla statale n. 339 che segue fino alla confluenza del fiume Bormida con l'Uzzone.
Risale il corso dell'Uzzone fino al confine comunale con Pezzolo Valle Uzzone e seguendo il confine comunale tra Cortemilia e Pezzolo raggiunge la linea di delimitazione della provincia di Asti.
Di qui la delimitazione segue il confine provinciale Cuneo-Asti, verso nord fino a Rocca Tagliata (quota 327).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati 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 650 metri s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un’idonea maturazione delle uve, ma con l’esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali.
- densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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: controspalliera; sistema di potatura: Guyot o cordone speronato) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini.
- è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva rivendicabile ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino “Barbera d’Alba” ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
“Barbera d’Alba”	10	11,00 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore "	10	11,50 % vol.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini “Barbera d’Alba” e “Barbera d’Alba” Superiore con menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di tonnellate 9.

Le uve destinate alla produzione del vino “Barbera d’Alba” che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50 % vol.

Le uve destinate alla produzione del vino “Barbera d’Alba” Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % vol.

La denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” e “Barbera d’Alba” 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 t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
“Barbera d’Alba”	5,4	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	5,4	12,00 % vol.

al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
“Barbera d’Alba”	6,3	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	6,3	12,00 % vol.

al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min.naturale
“Barbera d’Alba”	7,2	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	7,2	12,00 % vol.

al sesto anno

vini	resa uva t/ha	alcolom. vol. min. naturale
“Barbera d’Alba”	8,1	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	8,1	12,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” devono essere riportati nel limite 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 punto, 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 rivendicabile per ettaro fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro oppure riduzioni di resa massima 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.
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 viticolo con idoneità alla DOC Barbera d’Alba per i vigneti di nuovo impianto e/o di reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l’invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” devono essere effettuate all’interno delle province di Cuneo, Asti e Torino.

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

	Resa uva/vino	produzione max di vino
“Barbera d’Alba”	70 %	7.000 l/ha
“Barbera d’Alba” Superiore	70 %	7.000 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 t/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 e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.
4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:

Vino	durata	di cui	decorrenza

	mesi	in legno	
“Barbera d'Alba” Superiore	12	4	1° novembre dell’anno di raccolta uve.

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

Vino	data
“Barbera d'Alba” Superiore	1° novembre dell’anno successivo a quello di raccolta uve.

5. Per il vino “Barbera d’Alba” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Langhe” senza specificazione di vitigno, “Piemonte” Barbera e “Langhe” Barbera.

6. Il vino destinato alla denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” può essere classificato, con la denominazione di origine controllata “Langhe” senza specificazione di vitigno, “Piemonte” Barbera e “Langhe” Barbera, purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
con menzione “vigna”: 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” Superiore, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
con menzione “vigna”: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine “Barbera d’Alba” 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 del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba”, é 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 a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che 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.
Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Barbera d’Alba” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” e “Barbera d’Alba” Superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione origine controllata “Barbera d’Alba” per la commercializzazione devono essere di forma corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl. e con l’esclusione del 200 cl.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Barbera d'Alba nasce nelle langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues" che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiati piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la fortuna del territorio di Langa e Roero: produrre grandi vini da invecchiamento ed al contempo regalare emozioni nei vini più giovani. Viene coltivato prevalentemente sui versanti Sud – Ovest, con forma di allevamento a spalliera con potatura Guyot.

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

Il Barbera d'Alba è ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Barbera, anche se in alcuni casi è tradizionale un piccolo assemblaggio con il Nebbiolo per smorzare la caratteristica acidità del vitigno.

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

Il Barbera era considerato, in passato, un vino "rustico", ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio.
La sottozona Castellinaldo si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro sul territorio di sei comuni dove i terreni sono più sciolti e la componente sabbiosa è maggiore rispetto agli altri comuni dove si produce il Barbera d'Alba. Questo aspetto ha da sempre differenziato i vini prodotti in quest'area, facendo in modo che il binomio "Barbera d'Alba" e "Castellinaldo" fosse sempre più forte tanto che dopo essere già riconosciuto da numerose pubblicazioni, anche importanti, come la monografia del Fantini a fine Ottocento, prosegue fino agli anni Novanta del Novecento dove i produttori di Castellinaldo già uniti in un'associazione, decidono di adottare un regolamento d'uso più restrittivo rispetto al Barbera d'Alba.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia S.r.l Via XX Settembre, 98/G, Roma
Sede operativa per l'attività regolamentata C.so Enotria 2/C loc. Ampelion 12051 Alba – CN
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.

Disciplinare di produzione vini "Barbera d'Alba" sottozona "Castellinaldo"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" designata con la sottozona: "Castellinaldo" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografia

1. La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" designata con la sottozona "Castellinaldo" è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera minimo 85%;
può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Nebbiolo per un massimo del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino "Barbera d'Alba"designato con la sottozona "Castellinaldo" devono essere prodotte nell'intero territorio del comune di Castellinaldo d'Alba e in parte dei territori dei comuni di Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, in provincia di Cuneo.
La delimitazione di tale zona inizia al confine tra il territorio di Castellinaldo d'Alba e quello di Vezza d'Alba sulla Strada Provinciale SP 50. Prosegue in direzione sud fino a Via Castellero, dove svolta a destra proseguendo in Strada Vicinale Varasca fino al confine del Comune di Canale.
All'ingresso nel Comune di Canale, il confine della zona di origine del Castellinaldo prosegue sulla stessa strada che diventa Strada Comunale Vecchia Alba-Canale e va fino al torrente Borbore, seguendone poi il corso in direzione di Priocca sulle Strade Vicinali Vinco, Torretta, Mumiano, Del Mulino, Cardonetto, Valdrito e Del Mulino Nuovo e quindi entra nel territorio del Comune di Priocca.
Da questo punto il confine sale lungo la Strada Vicinale dei Costa sulla Serra dei Costa, proseguen in Strada Vicinale Mezzavilla, in Strada Comunale Beggio, in trada Comunale Sada, in Strada Comunale Rio Mora, in Via Cavour e Via Umberto I (nel concentrico del paese di Priocca) fino alla Madonnina. Poi la liea di confine continua diritto sulla Strada Provinciale SP 2 che sale al concentrico di Magliano Alfieri.
Raggiunto il paese di Magliano Alfieri, il confine prosegue lungo la Strada Provinciale SP 172 scendendo verso Sant'Antonio di Magliano Alfieri. In fondo alla discesa, il confine passa dalla Strada Provinciale SP 172 alla Via G. Cane in direzione del Cimitero vecchio di Magliano Alfieri. Quindi, continua in Via Moisa e raggiunge il confine del Comune di Castagnito.
Di qui, sale indirezione della frazione di San Giuseppe di Castagnito lungo la Strada Vicinale Variglie e prosegue sulla Strada Serra fino alla suddetta frazione, dove incrocia la Strada Provinciale SP 50 e, svoltando a sinistra, la percorre per un tratto in direzione di Baraccone.
Giunto nella parte pianeggiante nell'abitato di Baraccone di Castagnito svolta sulla destra nella Strada Comunale del Lavandaro fino a raggiungere il confine del Comune di Guarene.
Nel territorio di Guarene prosegue ancora sulla medesima Strada Comunale del Lavandaro, svoltando poi a destra in Via Luccio in direzione della Frazione Biano. Superata la Frazione Biano, il confine prosegue ancora sulla Via Luccio e sale al capoluogo di Guarene, dove incrocia la Strada Provinciale SP 50 e svolta a destra sulla medesima.
Raggiunto il crocevia di fine salita, il confine prosegue diritto in direzione Montebello sulla Strada Provinciale SP 171 che percorre fino all'incrocio con la Strada Statale Alba-Torino SS 29.
Proseguendo sulla Statale 29, raggiunge il fondovalle dove svolta a destra sulla Strada Vicinale Varasca, che percorre – superando il confine di Vezza d'Alba fino al punto di partenza situato al confine tra il territorio di Vezza d'Alba e quello di Castellinaldo d'Alba sulla Strada Provinciale SP 50.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" designato con la sottozona "Castellinaldo" sono quelle previste dal disciplinare del "Barbera d'Alba".

2. La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino "Barbera d'Alba" sottozona "Castellinaldo" è di 9,5 t, pari a 66,5 ettolitri per ettaro, in coltura specializzata con titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5 % Vol.

2. Le uve destinate alla produzione del vino “Barbera d’Alba” sottozona “Castellinaldo” che intendono fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12 % vol.

Per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto, da cui provengono le uve dovrà avere una età di impianto di almeno 7 anni, se di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa per ettaro ridotta come di seguito indicato:

al terzo anno: 5,4 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol.
al quarto anno: 6,3 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol.
al quinto anno: 7,2 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol.
al sesto anno: 8,1 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol.
dal settimo anno: 9,0 t/ha ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo” devono essere effettuate all’interno del territorio delle province di Cuneo, Asti e Torino.

2. La resa massima dell’uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70 %.
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. Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 14 mesi di cui almeno 6 in legno e 3 in bottiglia, calcolati a decorrere dal 1° di novembre dell’anno di raccolta delle uve.

4. Per il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo” l’immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1°gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico, di buona struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.
In relazione alla conservazione in recipienti di legno i vini possono rilevare lieve percezione di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nell'etichettatura, l'indicazione della sottozona "Castellinaldo" deve precedere l'indicazione "Barbera d'Alba" e deve essere riportata con caratteri non superiori a quelli utilizzati per designare la denominazione di origine "Barbera d'Alba", anche con colore o carattere diverso.

2. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" sottozona Castellinaldo di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" alle condizioni previste dalla vigente normativa nazionale.

3. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" accompagnata dalla sottozona "Castellinaldo", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

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

Il Barbera era considerato, in passato, un vino "rustico", ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio.