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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "BARBERA D'ASTI"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato DOC con DPR 09.01.1970	G.U. 73 - 23.03.1970
Modificato con DM 13.10.2000	G.U. 245 - 19.10.2000
Approvato DOCG con DM 08.07.2008	G.U. 169 - 21.07.2008
Modificato con DM 17.09.2010	G.U. 236 - 08.10.2010
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 Reg. UE di esecuzione 2019/889 della Commissione del 22 maggio 2019	G.U.U.E. n. L 142/47 del 29 maggio 2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) "Barbera d'Asti" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:
"Barbera d'Asti";
"Barbera d'Asti" superiore; anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano".

2. Le sottozone "Tinella"e "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Barbera: minimo 90%;
altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la D.O.C.G. "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" comprende i territori dei seguenti comuni:
Provincia di Asti:
Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:
Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.
Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato 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 argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva 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 di impianto, non inferiore a 4.000;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
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 del vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti	9	12,00% vol.
Barbera d'Asti superiore	9	12,50% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di 8 t per ettaro di coltura specializzata.
Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	4,8	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore	4,8	12,50% vol.

“vigna”

Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	5,6	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	5,6	12,50% vol.

Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	6,4	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	6,4	12,50% vol.

Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	7,2	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	7,2	12,50% vol.

Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	8	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	8	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti”, 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.
La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre D.O.C. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell’art.39 della Legge 238/2016, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole, 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 di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior 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, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto 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. I vigneti iscritti allo schedario viticolo con corrispondente idoneità al "Barbera del Monferrato" e al "Barbera del Monferrato Superiore" non possono essere idonei alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti".

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Per i vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero 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 (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300
Barbera d'Asti superiore	non sup. al 70%	6.300

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.G. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla D.O.C.G. per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione 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 legge.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui In legno (botti di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

E' ammessa la colmatura con uguale vino della stessa annata conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera e "Monferrato" Chiaretto e Ciaret.

6. Il vini destinati alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1 possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso**,** purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Barbera d'Asti"
colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di "vigna" 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

"Barbera d'Asti" superiore
colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di "vigna": 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" è 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 simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” la denominazione di origine 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 di cui all’articolo 31 comma 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (pubblicata sulla G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016).

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all’art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a litri 0,187e fino a 12 litri ,con l’esclusione del contenitore da litri 2.
2. E vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.
3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Barbera d’Asti” d.o.c.g. o “Barbera d’Asti” d.o.c.g. Superiore è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.
Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Barbera d’Asti” d.o.c.g. o “Barbera d’Asti” d.o.c.g. Superiore con la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l’uso del tappo di sughero.
Le chiusure delle bottiglie dei vini con indicazione di sottozona “Tinella” o “Colli Astiani” o “Astiano”, sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare.

Articolo 9
Legame con l’ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

L’area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri.Nella “Ampelografia della Provincia di Alessandria” di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: “È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato”.
Le terre della Barbera d’Asti risalgono a oltre 2 milioni di anni fa, quando il mare abbandonò quella che ora è la Pianura Padana e iniziarono processi erosivi di enorme intensità, che hanno modellato l’attuale conformazione del paesaggio collinare. Le terre più antiche sono localizzate a nord e a sud dell’area di produzione, composte di marne arenacee e calcaree del Miocene: le cosiddette ‘terre bianche’, nelle quali è facile trovare conchiglie fossili. Le più recenti sono le ‘sabbie astiane’ (Pliocene), ai lati del Tanaro, depositi sempre di tipo sedimentario in ambiente marino. In prevalenza sono terreni calcarei caratterizzati per l’abbondante presenza di carbonato di calcio e poveri di

sostanze organiche, spesso aridi d'estate per la pendenza delle colline che non consente di trattenere l'acqua.

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

Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose
L'insieme dei fattori naturali ed umani che caratterizzano la zona permette l'ottenimento di vini Barbera d'Asti con buona gradazione alcolica media di 13% vol., giusto nerbo acido ed ottima composizione polifenolica. Le caratteristiche dei vini prodotti in questa zona geografica sono strettamente legate ai suoli. Le 'terre bianche', con prevalenza di limo e argilla ed elevata quantità di carbonato di calcio, danno vini corposi, ricchi di colore, che si mantengono a lungo nel tempo. Le 'sabbie astiane', diffuse prevalentemente al centro del Monferrato astigiano a destra e sinistra del Tanaro, originano vini rossi caratterizzati da profumi intensi e fini, di frutti rossi, bassa acidità e maturazione più veloce.

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

Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.
L'orografia collinare e l'esposizione da sud-est a sud- ovest concorrono a determinare un ambiente ideale, aerato e luminoso, privo di ristagni idrici. Il clima temperato-caldo, la tessitura e composizione chimico fisica dei terreni, la cura costante dell'uomo nel mantenimento di questo territorio e del vigneto provano la connessione esistente tra terra e vini, esaltando le particolari caratteristiche dei vini rossi a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti".
La versatilità del Barbera abbinata a questo territorio ha consentito l'ottenimento di prodotti destinati all'affinamento. Grazie all'uso tradizionale della botte grande e, più recentemente, della barrique, questi rossi si possono fregiare della menzione Superiore; sono vini di maggiore consistenza e complessità organolettica, molto longevi, che hanno fatto raggiungere alla denominazione Barbera d'Asti la massima notorietà e riconoscimenti crescenti a livello internazionale.

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, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238

(pubblicata sulla G.U.R.I. n. 302 del 28.12.2016), 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 in G.U. n. 253 del 30.10.2018).

ANNESSO

SOTTOZONA “TINELLA”

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d'Asti” superiore seguita dal nome della sottozona “Tinella”, è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'90%, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.
In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella”, comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.
Al fine dell'iscrizione allo Schedario viticolo e della relativa idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso - sabbiose e arenarie stratificate.
La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.
La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l’irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Tinella”, devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l’integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.
Conformemente all'articolo 4 del Reg. UE n. 33/2019, 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 35, comma 3 e 4 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (pubblicata sulla G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016).
Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.
La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà 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.
Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.
L'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 0,5 gradi.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :
colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
odore: intenso caratteristico, etereo.
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Articolo 7
Designazione, presentazione e confezionamento

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.
E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti".
Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" DOCG superiore con specificazione della sottozona "Tinella" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero. Sulle bottiglie contenenti

il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA "COLLI ASTIANI” o “ASTIANO”

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d'Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Colli Astiani” o “Astiano” è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano”, deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.
In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano” comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.
Al fine dell'iscrizione allo Schedario viticolo e della successiva idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso sabbiose e arenarie stratificate.
La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.
La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.
E’ vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l’irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con la specificazione

della sottozona “Colli Astiani” o “Astiano”, devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l’integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuare nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.
Conformemente all’articolo 4 del Reg. UE n. 33/2019, 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 35 della Legge 238/2016 (pubblicata sulla G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.
La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l’eccedenza non avrà 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.

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano”, non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è previsto una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.
Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti superiore “Colli Astiani” o “Astiano”, dopo l’invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.
L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

Articolo 6
Caratteristiche dei al consumo

Il vino di cui all'articolo 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
odore: intenso caratteristico, etereo
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Articolo 7
Designazione, presentazione e confezionamento

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è

stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.
Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Il vino DOCG "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti".
Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" DOCG superiore con specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.