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 DEL MONFERRATO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 09.01.1970	G.U. 72 - 21.03.1970
Modificato con	DPR 11.10.1978	G.U. 162 - 14.06.1979
Modificato con	DPR 17.01.1991	G.U. 110 - 13.05.1991
Modificato con	DM 26.07.2001	G.U. 194 - 26.08.2001
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 157 - 07.07.2008
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

1. La Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" 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:

Vini rossi:
Barbera del Monferrato;
Barbera del Monferrato frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. Il vino "Barbera del Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Barbera: Minimo 85%
Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione del vino Barbera del Monferrato comprende i territori dei seguenti comuni:
2. Provincia di Alessandria:
a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grognardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone;
b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnento, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio. Nei comuni di Coniolo, di Casale Monferrato e di Occimiano e Mirabello 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 di 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 stessa strada nazionale che delimita anche il territorio collinare del Comune di Occimiano Monferrato, sito alla destra in direzione di Alessandria, fino al confine amministrativo del comune di Mirabello Monferrato.
Provincia di Asti:
Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San 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.

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 "Barbera del Monferrato" devono essere quelle tradizionali

della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed 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:
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 a 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 3500;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contro spalliera 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.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vini a DOC Barbera del Monferrato ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	10000	11,00% vol.
Barbera del Monferrato frizzante	10000	11,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Barbera del Monferrato che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00%.
La specificazione aggiuntiva "vigna" non è prevista per la tipologia Barbera del Monferrato frizzante.
La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 9.000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

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

al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	5.400	12,00% vol.

Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	6.300	12,00% vol.

Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	7.200	12,00% vol.

Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	8.100	12,00% vol.

Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	9.000	12,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" devono essere riportati 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.

4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Per il vino a denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato 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 del Monferrato	non sup. al 70%	7.000
Barbera del Monferrato frizzante	non sup. al 70%	7.000

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 Kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tali rese superino la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata 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. Per le uve "Barbera del Monferrato" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllate "Monferrato" rosso, "Monferrato" chiaretto o Ciaret e "Piemonte" barbera.

5. Il vino destinato alla Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" può essere riclassificato con la Denominazione di Origine Controllata "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera purché corrisponda 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 barbera del Monferrato all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Barbera del Monferrato:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la "Barbera del Monferrato" con indicazione di "vigna" 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Barbera del Monferrato frizzante:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
spuma: fine, persistente;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. La Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" può essere utilizzata per designare un vino frizzante qualora sia prodotto alle condizioni di cui al presente disciplinare, rispetti le caratteristiche al consumo di cui al comma precedente e sia elaborato secondo quanto previsto dalla vigente normativa per i vini frizzanti.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato 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 Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" 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.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera del Monferrato" 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 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 etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Barbera del Monferrato di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad esclusione della tipologia frizzante.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino 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 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl..

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. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1 con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore o uguale a 500 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

La zona 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.
Nel Monferrato è tradizionale, ma non sempre praticato, il taglio con una modesta quantità di altre uve, principalmente Freisa nell'area casalese e astigiana, dolcetto nell'ovadese. Era tradizione monferrina imbottigliare una parte del vino nuova in luna di marzo, quando aveva ancora residui zuccherini e quindi rifermentava in bottiglia con presa di spuma. Da questa tradizione deriva il

Barbera del Monferrato in versione “vivace”. Il sistema di potatura più utilizzato è il Guyot, in quanto è quello che si adatta meglio alle interazioni vitigno-clima della zona.

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

L’area di produzione del Barbera del Monferrato si sovrappone in buona parte con quella del Barbera d’Asti, al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese; i suoli sono quindi prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo.marnose ma comprende alcune piccole aree di paleosuoli o terre rosse a reazione acida (Cassine, Mantovana, Quargnento, Masio) che non sono comprese nel disciplinare del Barbera d’Asti.

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

Nella “Ampelografia della Provincia di Alessandria” di Leardi e Demaria, del 1873 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”.

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.