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 "BAROLO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 23.04.1966	G.U.146 - 15.6.1966
Approvato DOCG con	DPR 01.07.1980	GU 21 - 22.01.1981
Modificato con	DM 30.09.2010	GU 241 - 14.10.2010
Modificato con	DM 26.11.2010	GU 293- 16.12.2010 (S.O. n° 279)
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 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 (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 17.04.2015	GU 97 - 28.04.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Barolo" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
- «Barolo»,
- «Barolo» riserva,
- «Barolo» e «Barolo» riserva con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 8 alle quali può essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite dall'art. 8, comma 5.

2. Le delimitazioni delle «menzioni geografiche aggiuntive» sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno Nebbiolo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di origine delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», comprendente i territori già delimitati con decreto ministeriale 31 agosto 1933, pubblicato nella gazzetta ufficiale del 12 ottobre 1933, n. 238, nonché quelli per i quali ricorrono le condizioni di cui al secondo comma dell'articolo 1 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, include l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi ricadenti nella provincia di Cuneo.
Tale zona è così delimitata:
da una linea che, partendo dall'abitato di Verduno, scende lungo la vecchia strada del Tanaro e, fiancheggiando C. Pradonio, raggiunge a quota 300 la vicinale di Monvigliero. Indi percorre la vicinale dei Ronchi, che da questo punto ha origine fino ad incontrare (passando per quota 276) il confine tra Roddi e Verduno. Segue tale confine fino a raggiungere quello tra La Morra e Roddi sul quale prosegue fino alla località Ciocchino. Da Ciocchino, la linea di delimitazione segue la strada vicinale del Bricco Ambrogio Toccando le quote 248 e 252 fino ad incontrare il rio Talloria di Castiglione. Risale il rio Talloria di Castiglione in direzione sud-ovest fino ad incontrare la strada provinciale Alba-Barolo in prossimità del bivio per Barolo e per Serralunga. Da questo punto, la linea di delimitazione segue la provinciale Alba-Barolo in direzione nord verso Alba fino al Km 5, ove, in prossimità di Cascina Giuli, imbocca la strada per Case Borzone e Giacco e la segue fino a raggiungere, ai Farinetti, il confine tra i comuni di Grinzane Cavour e Diano d'Alba. Segue detto confine fino al torrente Garzello e poi il torrente medesimo sino alla confluenza con il torrente Talloria di Sinio. Risale quindi il Talloria per tutto il tratto che questo percorre in territorio di Diano d'Alba e poi nel successivo che fa da confine tra il comune di Serralunga ed i comuni di Montelupo e di Sinio. Prosegue lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino ad incontrare, a quota 297 in prossimità di Cascina Pian Romaldo, il confine tra Serralunga e Monforte.
Segue dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte che segue fino al capoluogo di questo comune. Dal capoluogo di Monforte scende al rio Cornaretta e prosegue lungo il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per case Manzoni, C. Rocca Nera e C. Vigliano) il confine comunale tra Monforte e Monchiero con il quale si identifica fino ad incontrare il rio Rataldo ed il confine tra i comuni di Novello, Monchiero e Monforte. Scende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio del Mosca, risale quest'ultimo fino al capoluogo di Novello. Da Novello, la linea di delimitazione prosegue per la vicinale dei Corini, sale ai Tarditi ed ai Saccati (quota 339) e segue oltre ai Saccati il primo tratto il confine comunale tra Novello e Narzole, indi continua sul confine tra i comuni di Barolo e Narzole fino ad incontrare il confine tra Barolo e La Morra in prossimità di quota 480. Da questo punto segue verso occidente il confine tra i comuni di Narzole e La Morra fino a raggiungere quello tra i comuni di Cherasco-La Morra lungo il quale prosegue in direzione nord e, passando per quota 386, giunge ad intersecare, in prossimità del Km 4, la strada provinciale Cherasco-La Morra. Da questo punto, la linea di
delimitazione segue la provinciale suddetta fino alla località S. Michele (quota 302); indi prosegue per la strada vicinale esistente fino ad incontrare il rio S. Michele che risale per breve tratto in direzione sud-est fino alla confluenza con il rio Rovanco sul confine comunale tra Cherasco e La Morra. Segue detto confine che, passando per quota 292 (Cascina Motturone), raggiunge il greto del fiume Tanaro; quindi piega verso nord-est e raggiunge, in linea retta, Presa. Da questo punto, la linea di delimitazione risale la comunale detta dei Garassini che, passando per C. Dabene, raggiunge la strada provinciale per Pollenzo. Percorre detta provinciale in direzione di Cascina Roggeri fino ad incontrare il confine tra i comuni di La Morra e Verduno e il bivio per Cogni. Prosegue quindi in direzione sud, lungo il confine tra La Morra e Verduno fino all'abitato di Cogni ove, raggiunta la provinciale, segue quest'ultima sino all'abitato di Verduno punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata e garantita «Barolo», devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato 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 e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare; sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a 170 metri s.l.m. e non superiore a 540 m s.l.m
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione ed a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità, ma con l'esclusione per i nuovi impianti, del versante nord da -45° a +45° sessagesimali.
- 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 d'impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione controllata e garantita «Barolo», con o senza «menzione geografica aggiuntiva», «Barolo» riserva, con o senza «menzione geografica aggiuntiva», ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Barolo»	8	12,50 % vol
«Barolo» riserva	8	12,50 % vol
con «menzione geografica aggiuntiva»		
«Barolo»	8	12,50 % vol
«Barolo» riserva	8	12,50 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», «Barolo» riserva, entrambi con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Barolo»	7,2	13,00 % vol

«Barolo» riserva	7,2	13,00 % vol

Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata e garantita «Barolo» con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» con relativo toponimo o nome tradizionale , fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:

al terzo anno	Resa uva t/ha 4,3	Titolo alcolometrico vol. min. naturale 13,00 % vol.
al quarto anno	Resa uva t/ha 5,0	Titolo alcolometrico vol. min. naturale 13,00 % vol.
al quinto anno	Resa uva t/ha 5,8	Titolo alcolometrico vol. min. naturale 13,00 % vol.
al sesto anno	Resa uva t/ha 6,5	Titolo alcolometrico vol. min. naturale 13,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenibili e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela 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 indicata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal punto 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, con lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, la data di inizio delle operazioni e la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti.
6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 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, per i vigneti di nuovo impianto e/o reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona delimitata nell'art. 3.
E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il Consorzio di tutela, di consentire che le suddette operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio siano effettuate

in stabilimenti situati nell'intero territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi e nella porzione alla destra del fiume Tanaro dei comuni di Cherasco e Verduno. Tali stabilimenti devono dimostrare di possedere un titolo di conduzione dei vigneti della durata non inferiore a quindici anni.
2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate dalle aziende che, avendo stabilimenti situati nei territori delle province di Cuneo, Asti, Alessandria inclusi nell'art. 4 del disciplinare annesso al D.P.R. 23 aprile 1966, dimostrino che già effettuarono tali operazioni, previa attestazione della competente camera di commercio.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
«Barolo»	70%	56 hl/ha
«Barolo» riserva	70%	56 hl/ha

Per l'impiego della menzione geografica aggiuntiva seguita da «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
4. La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere
superiore a:

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
«Barolo»	68%	54,4 hl/ha
«Barolo» riserva	68%	54,4 hl/ha

5. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.
6. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento di:

Vino	durata mesi	di cui in legno	decorrenza
«Barolo»	38	18	1° novembre

			dell'anno di raccolta delle uve
«Barolo» riserva	62	18	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

L'immissione al consumo, per ciascuno di essi, è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

Vino	data
«Barolo»	1° gennaio del quarto anno successivo alla vendemmia;
«Barolo» riserva	1° gennaio del sesto anno successivo alla vendemmia;

7. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia «riserva».

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso granato;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» tipologia «riserva», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso granato;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Articolo 7
Barolo chinato

1. La denominazione «Barolo chinato» è consentita per i vini aromatizzati preparati utilizzando come base vino «Barolo» senza aggiunta di mosti o vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento nella denominazione alla china.
2. Il quantitativo di «Barolo» DOCG da utilizzare per la preparazione del «Barolo chinato» andrà comunicato all'ente preposto al controllo prima della preparazione.

Articolo 8
Designazione e presentazione

La denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Barolo» e «Barolo» riserva può essere seguita da una delle seguenti «menzioni geografiche aggiuntive», amministrativamente definite nell'allegato al presente disciplinare di produzione:
Albarella, Altenasso o Garblet Suè o Garbelletto Superiore, Annunziata, Arborina, Arione, Ascheri, Bablino, Badarina, Baudana, Bergeisa, Bergera-Pezzole, Berri, Bettolotti, Boiolo, Borzone, Boscareto, Boscatto, Boschetti, Brandini, Brea, Breri, Bricco Ambrogio, Bricco Boschis, Bricco Chiesa, Bricco Cogni, Bricco delle Viole, Bricco Luciani, Bricco Manescotto, Bricco Manzoni, Bricco Rocca, Bricco Rocche, Bricco San Biagio, Bricco San Giovanni, Bricco San Pietro, Bricco Voghera, Briccolina, Broglio, Brunate, Brunella, Bussia, Campasso, Cannubi, Cannubi Boschis o Cannubi, Cannubi Muscatel o Cannubi, Cannubi San Lorenzo o Cannubi, Cannubi Valletta o Cannubi, Canova, Capalot, Cappallotto, Carpegna, Case Nere, Castagni, Castellero, Castelletto, Castello, Cerequio, Cerrati, Cerretta, Cerviano- Merli, Ciocchini, Ciocchini-Loschetto, Codana, Collaretto, Colombaro, Conca, Corini-Pallaretta, Costabella, Coste di Rose, Coste di Vergne, Crosia, Damiano, del comune di Barolo, del comune di Castiglione Falletto, del comune di Cherasco, del comune di Diano d'Alba, del comune di Grinzane Cavour, del comune di La Morra, del comune di Manforte d'Alba, del comune di Novello, del comune di Roddi, del comune di Serralunga d'Alba, del comune di Verduno, Drucà, Falletto, Fiasco, Fontanafredda, Fossati, Francia, Gabutti, Galina, Gallaretto Garretti, Gattera, Giachini, Gianetto, Ginestra, Gramolere, Gustava, La Corte, La Serra, La Vigna, La Volta, Lazzarito, Le Coste, Le Coste di Monforte, Le Turne, Lirano, Liste, Manocino, Mantoetto, Marenca, Margheria, Mariondino o Monriondino o Bricco Moriondino, Massara, Meriame, Monprivato, Monrobiolo di Bussia, Montanello, Monvigliero, Mosconi, Neirane, Ornato, Paiagallo, Panerole, Parafada, Parussi, Pernanno, Perno, Piantà, Pira, Pisapola, Prabon, Prapò, Preda, Pugnane, Ravera, Ravera di Monforte, Raviole, Riva Rocca, Rivassi, Rive, Rivette, Rocche dell'Annunziata, Rocche dell'Olmo, Rocche di Castiglione, Rocchettevino, Rodasca, Roere di Santa Maria, Roggeri, Roncaglie, Ruè, San Bernardo, San Giacomo, San Giovanni, San Lorenzo, San Lorenzo di Verduno, San Pietro, San Ponzio, San Rocco, Santa Maria, Sant'Anna, Sarmassa, Scarrone, Serra, Serra dei Turchi, Serradenari, Silio, Solanotto, Sorano, Sottocastello di Novello, Teodoro, Terlo, Torriglione, Valentino, Vignane, Vignarionda, Vignolo, Villero, Zoccolaio, Zonchetta, Zuncai.
Le suddette menzioni geografiche aggiuntive, possono essere accompagnate dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste al successivo comma 4. Detta menzione «vigna» dovrà essere indicata soltanto se unita ad una delle menzioni geografiche aggiuntive di cui sopra.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» 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 similari.
3. Nella designazione e presentazione dei vini a DOCG «Barolo» di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non si confondano con le «menzioni geografiche aggiuntive», fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti, non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.
4. Nella designazione e presentazione dei vini «Barolo» e «Barolo» riserva, la «menzione geografica aggiuntiva», dovrà essere riportata immediatamente sotto la denominazione e non potrà avere dimensione superiore a quelle utilizzate per indicare «Barolo».

5. Nella designazione e presentazione dei vini «Barolo» e «Barolo» riserva, la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale a condizione che sia rivendicata anche la «menzione geografica aggiuntiva» e 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 (allegato 1). Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Barolo 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 etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOCG Barolo.

6. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Barolo come all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Confezionamento

1. Le bottiglie nelle quali vengono confezionati e commercializzati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», di cui all'art. 1, devono essere di forma albeisa o corrispondenti ad antico uso e tradizione, di vetro scuro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.
2. Le bottiglie nelle quali vengono confezionati e commercializzati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo», di cui all'art. 1, devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 37,5 cl, con l'esclusione di quelle da 200 cl.
3. 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.
4. Su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12 e 15.

Articolo 10
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il Barolo 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.) Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Il Barolo è ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nebbiolo, coltivato secondo i metodi tradizionali ovvero con potatura a Guyot e forma di allevamento a spalliera.

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

La particolare composizione dei suoli di Langa perlopiù calcarei e tufacei è dovuta alla loro formazione, principalmente nell'età del Tortoniano e del Messiniano, circa 7 milioni di anni fa. Il Ritirarsi progressivo del Mare Padano, ha creato delle colline a forma di cupola caratterizzate da strati di calcare e tufo con presenza di gessi e minerali più accentuati in alcune aree. Questa particolare conformazione geologica è l'habitat naturale del Nebbiolo che si può esprimere al meglio donando vini armoniosi, strutturati e longevi.

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

Il Nebbiolo viene coltivato nella zona del Barolo da tempo immemorabile, ma è grazie alla caparbietà di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, che si cominciò a produrre, a metà dell'ottocento un vino eccezionalmente ricco ed armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa. A rendere importante il Barolo era ed è la sua struttura che esprime un bouquet complesso e avvolgente, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue caratteristiche organolettiche.

Articolo 11
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corso Enotria, 2/C – Ampelion
12051 - ALBA (CN)

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