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 "DOLCETTO D'ALBA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 06.07.74	GU 276 - 23.10.74
Modificato con	DPR 18.11.87	GU 75 - 30.03.88
Modificato con	DM 25.03.2010	GU 86- 14.04.2010
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
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 17.04.2015	G.U. 97 - 28.04.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

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

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:
vitigno Dolcetto.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" devono essere prodotte:

1) nell'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;
2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire all'uva ed 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, 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;
- 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 ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

VINI	Resa uva t/ha	Titolo alcolom.vol.min-naturale
Dolcetto d'Alba	9,00	11,00%
Dolcetto d'Alba Superiore	9,00	12,00%

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di t 8,00.
Le uve destinate alla produzione del vino "Dolcetto 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 "Dolcetto 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 12,50 % vol .

La denominazione di origine controllata “Dolcetto d’Alba” e “Dolcetto 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
“Dolcetto d’Alba”	4,8	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	4,8	12,50 % vol.

al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min.naturale
“Dolcetto d’Alba”	5,6	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	5,6	12,50 % vol.

al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min.naturale
“Dolcetto d’Alba”	6,4	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba" Superiore	6,4	12,50 % vol.

al sesto anno

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

Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, 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 di produzione 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 al precedente punto 3, 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 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 per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e l'invecchiamento obbligatorio per la tipologia Superiore devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Cuneo e nel comune di Coazzolo in provincia di Asti.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dolcetto d'Alba"	70%	6.300 l/ha
"Dolcetto d'Alba" Superiore	70%	6.300 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 denominazione di origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
3. Nella vinificazione 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	Periodo di invecchiamento	decorrenza
"Dolcetto d'Alba" Superiore	Mesi 12	Dal 1 novembre dell'anno di raccolta delle uve

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

Vino	Data di immissione al consumo
"Dolcetto d'Alba" Superiore	1 novembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve

5 Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto ad esclusione delle uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti.

6.Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Monferrato" senza specificazione di vitigno e "Monferrato" Dolcetto.
7. I vini di cui al presente disciplinare di produzione, ad esclusione di quelli ottenuti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti, possono essere classificati con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.
8.I vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.
9. Il vino destinato a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" Superiore potrà essere riclassificato come "Dolcetto d'Alba", previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino "Dolcetto d'Alba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; con menzione "vigna": 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l .

2. Il vino "Dolcetto d'Alba" Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, 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: 22,0 g/l .

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore 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.
2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione è 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 di cui al presente disciplinare, 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 regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini "Dolcetto 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 etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere di forma tradizionale o corrispondente ad antico uso, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di leggi, 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 comprensorio produttivo del Dolcetto d'Alba si estende su 35 comuni attorno ad Alba. Le colline vitate del Piemonte Sud, soprattutto quelle di origine miocenica (era terziaria) poste alla destra del fiume Tanaro, da secoli accolgono la vite di Dolcetto, che sugli stessi pendii ha tratto la propria origine. Ma ciò che è più forte ancora è il legame, quasi atavico, che si è radicato tra il vino Dolcetto e la gente che popola le "sue" colline. Langhe è un 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.

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

Nei terreni di Langa il Dolcetto trova il suo habitat ideale: infatti le marne argillose donano un vino fresco ed elegante. La sua coltivazione si può dividere in due fasce principali: una che comprende i territori della zona del Barolo e Barbaresco, dove si ottengono vini più strutturati; l'altra che parte da Alba per salire verso la Valle Belbo dove la struttura geologica origine dolcetti più fini e leggeri.

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

Questo suo essere vino "quotidiano" lo porta ad essere giustamente considerato il vino dell'amicizia da bere a pieni bicchieri e con il cuore in mano.

Il carattere è semplice e rustico con colore rosso rubino più o meno intenso in relazione alla tipologia dei terreni e profondi riflessi violacei, molto marcati; il profumo è vinoso e fragrante con invitanti sentori di fruttato nei quali si riconoscono la ciliegia e la prugna; il sapore è decisamente secco e asciutto, di modesta acidità, amarognolo delicato e invitante.

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
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.