Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "FARA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato DOC con	D.P.R. 13.08.1969	G.U.R.I. Serie Generale n. 279 del 05.11.1969
Modificato con	Decreto 04.06.2010	G.U.R.I. Serie Generale n. 144 del 23.06.2010
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U.R.I. Serie Generale n. 295 del 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 13.02.2026	G.U.R.I. Serie Generale n. 39 del 17.02.2026
		Sito internet del Ministero – Qualità
		G.U.U.E. serie C del 29.05.2026

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Fara" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:
"Fara"
"Fara" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica dei vigneti

1. I vini a denominazione di origine controllata "Fara" e "Fara" riserva devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo (Spanna) per un minimo del 60%;
È consentito l'utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva rara da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Fara" devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.

Articolo 4
Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Fara” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino 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, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a 300 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 3.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	resa uva (t/ha)	Titolo alc. Vol. nat. Minimo
“Fara”	9,00	12,00% Vol.
“Fara” riserva	8,10	12,50% Vol.

I vini a denominazione di origine controllata “Fara” e “Fara” riserva possono essere accompagnati dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara" devono essere riportati nei limiti 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento per i vini “Fara” devono essere effettuate nell'intero territorio dei seguenti comuni:
Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara;
Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;
Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

Conformemente alla normativa vigente, 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 alla normativa vigente.

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

Vino	Resa uva/vino	Produzione max di vino
"Fara"	70%	6.300 litri
"Fara" riserva	70%	5.670 litri

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'art. 4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

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 (l/ha)
"Fara"	68%	6.120
"Fara" riserva	68%	5.508

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata (mesi)	Di cui in legno	Decorrenza
"Fara"	22	12	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Fara" riserva	34	20	

4. Fino al raggiungimento della percentuale indicata è ammessa la colmatura con uguale vino conservato anche in altre tipologie di recipienti.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
"Fara"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia
"Fara" riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini "Fara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino;
- odore: profumo fine e piacevolmente gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

“Fara”: - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
"Fara" con indicazione di "vigna": - estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

2. Il vino “Fara” riserva”, anche con menzione vigna**,** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
-colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato;
-odore: caratteristico, fine, gradevole ;
-sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine “Fara” in tutte le sue tipologie 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.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e idonei a non trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione del vino “Fara”, 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 secondo la normativa vigente.
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 DOC Fara
3. Nella designazione e presentazione dei vini “Fara” in tutte le sue tipologie è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento e presentazione

1. Le bottiglie, in cui sono confezionati i vini a denominazione di origine "Fara" in tutte le sue tipologie, devono essere dei formati “bordolese” o “borgognotta”, di vetro scuro, munite di tappo di sughero raso bocca.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, comunque non inferiore a 0,375 litri e non superiore a 5 litri, con l'esclusione del contenitore da 2 litri. Sono inoltre consentiti i formati da 6, 9 e 12 litri.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Risalendo lungo il Fiume Sesia , Fara è la prima delle denominazioni “comunali” del Novarese.
Si trova ai confini con la Valsesia, nelle vicinanze del Monte Rosa, con il Monte Fenera a Nord ed i laghi Maggiore e Cusio a Nord Ovest.
Due i comuni interessati: Briona e Fara Novarese. Il territorio della DOC Fara si trova parte in altopiani morenici e parte su versanti collinari

Tra i prodotti del territorio, il primo posto spetta all'uva e la coltivazione della vite vanta più di un millennio di esperienza che con il passare degli anni si è affinata in base alle conformazioni territoriali e climatiche.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia , una lunga e regolare collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud : un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari.
Dal punto di vista geologico, si tratta di depositi fluvioglaciali che si originano nelle fasi di fusione dei fronti glaciali e sono costituiti da materiali inizialmente trasportati dai ghiacciai e successivamente ripresi e risedimentati da corsi d'acqua alimentati dallo scioglimento dei ghiacciai stessi. Per queste ragioni hanno le caratteristiche tipiche dei depositi alluvionali (selezione granulometrica, arrotondamento dei clasti e un grado di alterazione) che dipende dall'età del deposito.
Nello specifico, il deposito di Fara e Briona è costituito da ghiaie e ciottoli rosso-bruni ricoperti da un paleosuolo argilloso rosso-bruno talora con inclusioni di ciottoli silicatici alterati. I ciottoli provengono dall'edificio alpino che costituisce il massiccio del Monte Rosa e i rilievi della Valle del Sesia in generale, che sono stati erosi e trascinati durante le centinaia di migliaia di anni dall'impetuosità delle acque del fiume Sesia.
Peculiarità dei territori della denominazione è di possedere suoli a reazione da sub-acida a molto acida, per la scarsissima presenza di calcare.
I venti freddi che scendono dal Monte Rosa e dalle Alpi determinano inoltre forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo lo sviluppo di profili aromatici singolari, che spaziano dalle erbe officinali alle spezie, conferendo ai vini del territorio una struttura complessa e molto minerale.
Le caratteristiche sensoriali descritte sono ben riconoscibili e riconducibili esclusivamente a questa zona di produzione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Fin dai tempi più remoti a Fara si è coltivata la vite per fare il vino già menzionato dallo scrittore Plinio il Vecchio nel I° secolo dopo Cristo.
A Fara Novarese è conservato un Sarcofago romano, databile al II° Secolo d.C. riporta un'iscrizione nella quale si legge che il proprietario negoziava in generi agricoli e in vino**.**
Testimonianze preziose derivano anche da antichi diari di viticoltori.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.