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 DEI VINI «NEBBIOLO D'ALBA»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 27.05.1970	G.U.R.I. Serie Generale n. 228 del 09.09.1970
Modificato con	Decreto 03.06.1985	G.U.R.I. Serie Generale n. 152 del 29.06.1985
Modificato con	D.P.R. 13.11.1985	G.U.R.I. Serie Generale n. 146 del 26.06.1986
Modificato con	Decreto 25.03.2010	G.U.R.I. Serie Generale n. 85 del 13.04.2010
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 15.07.2025	G.U.R.I. Serie Generale n. 172 del 26.07.2025 Sito internet del Ministero – Qualità G.U.U.E. serie C del 04.11.2025

Articolo 1
Denominazione e vini

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

- "Nebbiolo d'Alba"
- "Nebbiolo d'Alba" Superiore
- "Nebbiolo d'Alba" Spumante rosso, rosato/rosè, bianco (VSQ)

Articolo 2
Base ampelografia

1. La denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" nelle tipologie di cui all'articolo 1 è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:
vitigno Nebbiolo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine “Nebbiolo d’Alba” devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall’intero territorio dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d’Alba, Monticello d’Alba, Piobesi d’Alba, Priocca, S. Vittoria d’Alba, Vezza d’Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei comuni di Alba, Bra, Baldissero d’Alba, Castagnito, Diano d’Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d’Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno, in provincia di Cuneo.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal km 19 della s.s. n. 231 si segue interamente verso sud–est il confine comunale di Govone che si identifica dopo un breve tratto col confine provinciale Cuneo–Asti che percorre prima in direzione nord e poi ovest sino al bivio della frazione Gianoli in comune di Monta d'Alba.
Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti in direzione sud e attraversata la frazione S. Vito raggiunge la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).
La delimitazione coincide per breve tratto verso sud-est, con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi, seguendo la corrente, giunge alla confluenza dei rio Rollandi con il rio Prasanino.
Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; da dove verso sud-est segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle; indi percorre a nord e poi ovest la carreggiabile dei rio Campetto che segue sino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo - S. Stefano Roero a quota 313.
Risale lungo tale strada verso sud-est per S. Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per C. Baggioni e all'incrocio segue in direzione opposta e cioè a sud-ovest la strada che attraversata C.na Molli (quota 376) raggiunge rio Prella, risale tale corso d'acqua fino all'altezza della carrareccia per Furinetti e lungo questa verso sud raggiunge Furinetti da dove verso ovest segue la carrareccia fino a Novarino per seguire poi verso sud la strada che superato Ami raggiunge in prossimità del km 9, 100 la provinciale dei Roeri (quota 336).
Da quota 336 prosegue verso sud-est sulla strada per la valle Serraniana fino alla quota 360 dove prosegue verso ovest sulla strada per Valle Canemorto discendendola poi verso sud sino a incrociare alla quota 362 la strada per Baldissero d'Alba che segue fino all'altezza della quota 410 all'inizio dei centro abitato.
Dalla strada la delimitazione prosegue verso sud-ovest lungo il crinale toccando le quote 402 e 394 per raggiungere il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 e lungo questi verso sud raggiunge la quota 402.
Da quota 402 segue il crinale verso ovest e raggiunge Villa di Sommariva da dove percorre, in direzione nord-ovest, la strada in uscita fino al km 1, segue quindi una retta immaginaria verso sud ovest che attraversa le Bocche dei Garbini e raggiunge quota 429 sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.
Da quota 429 segue una retta verso sud e raggiunge quota 408 per proseguire poi in direzione ovest e quindi sud lungo il crinale della Bocca di Ghia fino a raggiungere l'oratorio di S. Sebastiano (quota 391) sulla strada per Pocapaglia da dove segue in direzione ovest una linea spezzata che passa per le quote 411, 351 e raggiunge quota 328 sulla strada per Bra, prosegue lungo quest'ultima verso il centro abitato fino in prossimità dell'Ospedale, dove segue il concentrico a est di Bra passando per le quote 290 e 280 e raggiunge la ferrovia; prosegue lungo questa verso ovest fino a incrociare la strada Bra-Cherasco.
Segue tale strada per breve tratto a sud per prendere poi a est la strada degli orti e raggiungere il canale Pertusata in prossimità della quota 220.
Risale verso nord-est il canale Pertusata fino a raggiungere la s.s. di S. Vittoria (n. 231) in prossimità dei km 40,700.
Segue la s.s. verso est e a località Fornace (quota 202) prosegue verso sud per il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul Tanaro.
Risale il corso dei fiume Tanaro fino a Case Bre nei pressi di Presa dalla quale risalendo verso est la comunale dei Garassini tocca cascina Dabene e poi verso nord C. Ruggeri; proseguendo incontra il confine comunale di La Morra e Verduno che segue poi verso sud sino a incrociare, in prossimità di Cogni, la strada provinciale per seguirla verso nord–est fino all'abitato di Verduno.

Dall'abitato di Verduno la delimitazione scende in direzione nord-est lungo la vecchia strada del Tanaro e fiancheggiando cascina Pradonio, raggiunge a quota 300 la vicinale di Movigliero.
Indi, sempre verso nord-est, percorre la vicinale dei Ronchi che da questo punto ha origine, fino a incontrare (passando per quota 276), il confine tra Roddi e Verduno.
Segue tale confine verso est e raggiunge quello tra La Morra e Roddi sul quale prosegue, in direzione sud-est, fino alla località Ciocchino, da Ciocchino la linea di delimitazione segue verso est la strada vicinale di il Bric (Ambrogio) toccando le quote 248 e 252 fino a incontrare il rio Talloria di Castiglione.
Risale il rio Talloria di Castiglione in direzione sud-ovest fino a incontrare la strada provinciale Alba-Barolo in prossimità del bivio per Barolo e per Serralunga.
Da questo punto, segue la provinciale Alba-Barolo in direzione nord verso Alba fino al km 5, ove, in prossimità di cascina Giuli, imbocca, in direzione sud-est, la strada per cascina 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 verso sud-est fino al torrente Carzello 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 e i comuni di Montelupo e di Sinio.
Prosegue quindi verso sud lungo quest'ultimo confine e poi lungo quello di Serralunga con Roddino, fino a incontrare, a quota 297 in prossimità di cascina Pian Romaldo, il confine fra Serralunga e Monforte.
Discende dall'origine il rio di Pian Romaldo in direzione di Bricco del Rosso (quota 498), sotto il quale raggiunge la provinciale Roddino Monforte in prossimità del km 1,900 per seguirla poi verso nord-ovest fino al centro abitato di quest'ultimo comune.
Da Monforte d'Alba scende per una retta alla sorgente dei rio Cornaretta, discende tale corso d'acqua e alla confluenza segue il primo tratto del rio di Monchiero, fino a raggiungere (per Case Manzoni, C. Roca Nera e C. Vigliani) il confine comunale tra Monforte e Monchiero, segue verso nord tale confine fino a incontrare il rio Rataldo e il punto d'incontro dei confini tra i comuni di Novello, Monchiero e Monforte.
Discende lungo il rio Rataldo e, raggiunta la confluenza con il rio dei Mosca, a sud-ovest di C. Mosca, risale quest'ultimo e alla sorgente segue il sentiero che verso nord raggiunge la strada per Novello in prossimità dei km 3,800 e quindi lungo questa verso est raggiunge il centro abitato.
Da Novello, la linea di delimitazione prosegue, in direzione nord ovest, per la vicinale dei Corini, e all'altezza di tale località, per quella dei Tarditi che attraversa raggiungendo C. Saccati (quota 339) sul confine comunale tra Novello e Narzole.
Indi segue in direzione sud-ovest il confine comunale medesimo per raggiungere la ferrovia Bra-Ceva e seguirla in direzione di Ceva fino al rio Rataldo.
Appena superatolo segue verso est la strada per Via Garambo e sul proseguimento raggiunge la provinciale Monchiero Monforte in prossimità della strada vicinale dei Bagnaschi; percorre quest'ultima in direzione sud-est, attraversa il rio Monchiero e percorre nella stessa direzione la vicinale dei Pilo raggiungendo il confine comunale tra Monchiero e Monforte che segue verso sud sino a incrociare quello di Dogliani.
Percorre in direzione ovest il confine comunale Monforte Dogliani e Monforte Roddino fino alla strada provinciale Monforte Roddino presso il km 4,300 circa a quota 515.
Segue tale strada verso Roddino fino al bivio, in prossimità dei km 5, con la provinciale per Serralunga a quota 549, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Serralunga sino a incontrare prima di C. Coccio la strada comunale per Sinio che segue verso est fino a raggiungere il confine comunale di Sinio in prossimità di casc. Castella.
Percorre il confine in direzione est tra Sinio e Roddino e poi Sinio-Albaretto-Torre, Sinio Montelupo Albese sino alla confluenza del rio Brantegna con il rio Riolo; risale il rio Riolo fino alla strada comunale di Brantegna che segue passando per quota 480 e raggiunge la provinciale Alba Murazzano a quota 506 in prossimità dei km 11.

Da quota 506 la delimitazione prosegue in direzione nord-ovest per la strada vicinale dei Gorgassi raggiungendo nuovamente al km 9,5 circa la provinciale Alba-Murazzano che segue fino al confine comunale di Diano d'Alba.
Prosegue successivamente verso nord-est, est e poi nord sui confini comunali tra Diano d'Alba e Montelupo, Diano d'Alba e Rodello, Diano d'Alba e Benevello, Alba e Benevello, Alba e Borgomale, Alba e Trezzo Tinella, Alba e Treiso, fino al punto in cui il confine abbandona il Senio d'Elvio, poco a sud di Meruzzano di C. Castellengo, dove proseguendo verso nord lungo il corso d'acqua raggiunge all'altezza di Meruzzano la strada per Alba percorrendola nella stessa direzione fino al ponte sul Senio d'Elvio all'altezza di C.dei Frati, discende quindi tale corso d'acqua fino alla confluenza con il fiume Tanaro.
Risale lungo il Tanaro fino ai ponti stradale e ferroviario di Alba, prosegue in direzione nord lungo la strada e in località il Rondò, imbocca la strada statale n. 231 che segue fino al km 19, da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” 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 una idonea maturazione delle uve, ma con l’esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° 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 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e del vino;
- è vietata ogni pratica di forzatura. E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	Resa uva tonnellate per ettaro	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
“Nebbiolo d’Alba”	9	11,50 % vol
“Nebbiolo d’Alba” Superiore	9	12,00 % vol
“Nebbiolo d’Alba” Spumante rosso, rosato/rosé, bianco	11	11,00 % vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d’Alba" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di tonnellate 8,100.
Le uve destinate alla produzione del vino "Nebbiolo 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 12,00 % vol .

Per la versione “Superiore” con menzione aggiuntiva “Vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol.

La denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” 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:

Anno di impianto	vino “Nebbiolo d’Alba”		vino “Nebbiolo d’Alba” Superiore	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,8	12,00 % vol.	4,8	12,50 % vol.
quarto	5,6	12,00 % vol.	5,6	12,50 % vol
quinto	6,4	12,00 % vol.	6,4	12,50 % vol
sesto	7,2	12,00 % vol.	7,2	12,50 % vol

Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” deve essere riportato nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per il quantitativo 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 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 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 rivendicata 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” devono essere effettuate nella provincia di Cuneo, Asti e Torino.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	Resa uva /vino	Produzione massima
“Nebbiolo d’Alba”	70%	6.300 l/ha
“Nebbiolo d’Alba” Superiore	70%	6.300 l/ha
“Nebbiolo d’Alba” Spumante rosso, rosato/rosé, bianco	70%	7.700 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 Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
3. Nella vinificazione e invecchiamento 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. I periodi di invecchiamento e le date di immissione al consumo dei vini a denominazione controllata "Nebbiolo d'Alba" devono essere quelli di seguito indicati:

vini	Durata invecchiamento mesi	a decorrere dal	Decorrenza immissione al consumo
"Nebbiolo d'Alba"	12	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	1°novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.
"Nebbiolo d'Alba" Superiore	18 (di cui almeno 6 in legno)	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve	1°maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta uve.

5. Nella produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" Spumante rosso, rosato/rosé, bianco sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico secondo la normativa vigente. Per entrambi i metodi occorre seguire le disposizioni di affinamento previste dalla legge vigente per gli spumanti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Nebbiolo d'Alba"
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: secco, vellutato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione "vigna" 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l .

"Nebbiolo d'Alba"Superiore:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno;
sapore: secco, vellutato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione "vigna" 13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 22,0 g /l .

"Nebbiolo d'Alba" Spumante rosso:
spuma: fine e persistente;
limpidezza: brillante;

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso;
odore: netto, fruttato**,** fragrante e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 17,0 g/l .

“Nebbiolo d’Alba” Spumante rosato/rosé:
spuma: fine e persistente;
limpidezza: brillante;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: netto, fruttato**,** fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Nebbiolo d’Alba” Spumante bianco:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato, armonico con eventuali sentori terziari;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l .

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” 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 del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba”, 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 e presentazione del vino "Nebbiolo d’Alba", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" ai sensi della vigente normativa purché:
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore.
4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d’Alba", con l’esclusione degli spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” e “Nebbiolo d’Alba” Superiore per la commercializzazione devono essere di forma

tradizionale o corrispondente ad antico uso, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl .

2.Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba" Spumante per la commercializzazione devono preferibilmente essere di forma tradizionale per i vini spumanti, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge ma comunque non inferiore a 20 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Nebbiolo è una delle varietà di vite che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Il Nebbiolo d'Alba è l'esempio tangibile di questa comune vocazione alla qualità, la sua zona d'origine, infatti, si estende sul territorio di 25 comuni situati su entrambe le sponde. Viene coltivato con il sistema di allevamento che meglio si adatta a questo vitigno in questa zona ovvero la spalliera che consente un'ottima attività fisiologica della vite con potatura a "guyot" che favorisce l'equilibrio vegeto produttivo del vitigno. la zona di produzione è caratterizzata dalla formazione delle rocche che va messa in relazione a quel fenomeno geologico che prende il nome di "cattura del Tanaro", col quale si indica il cambiamento di percorso che tale fiume subì in conseguenza di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di Sabbie Argille e Calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa tra loro a seconda delle zone. La presenza delle sabbie è determinante nei profumi e nelle strutture dei vini che arrivano da quest'area.

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

Il Nebbiolo d'Alba è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione del vitigno Nebbiolo in purezza. Viene coltivato sui versanti meglio esposti della zona al riparo dalle gelate e dai freddi di primavera. Nelle tipologie spumante viene tradizionalmente vinificato anche in bianco e rosato.

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

Negli anni si è raggiunto un ottimo equilibrio tra il vitigno, l'ambiente e la tecnica colturale dei viticoltori che si manifesta in un vino dai toni austeri resistente nel tempo, per la tipologia "vino" il colore è rosso granato, il profumo ricorda i sentori fruttati del lampone, del geranio, della fragolina selvatica e quelli speziati di cannella e di vaniglia. Nelle tipologie Spumante Rosato e Bianco, il colore è tipico, più o meno intenso a seconda del grado di macerazione, la spuma è fine e preesistente, il sapore è netto, fragrante e fruttato.

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.