

DOCUMENTO UNICO

1. Nome/i da registrare	BARBERA D'ALBA
Lingua	Italiano
Paese/i richiedente/i	Italia

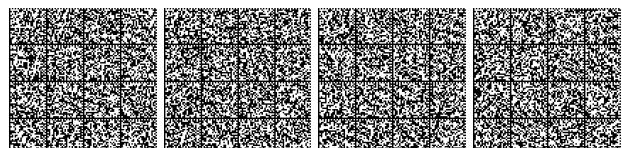
2. Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
--	---

3. Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)

4. Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Cat. (1)Vino -Barbera d'Alba
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” anche con menzione Superiore e Vigna, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, saporito, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 23 g/l . <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	<i>Barbera d'Alba Superiore</i>
Breve descrizione testuale	<p>Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” Superiore, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;</p> <p>sapore: asciutto, saporito, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;</p> <p>estratto non riduttore minimo : 23 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	<i>Barbera d'Alba "Vigna"</i>
Breve descrizione testuale	<p>Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” con menzione “Vigna”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE.</i></p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna"</i>
Breve descrizione testuale	<p>Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” Superiore con menzione “Vigna”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;</p> <p>sapore: asciutto, saporito, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;</p> <p>estratto non riduttore minimo : 23 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	<i>Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo</i>
Breve descrizione testuale	<p>Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo”, anche con menzione vigna, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;</p> <p>odore: fruttato e caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, saporito, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l .</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE</i></p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	<i>solo caratteri numerici</i>
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	



5. Pratiche di vinificazione

4.1. Pratiche enologiche specifiche

	- si
--	------

Titolo	<i>Invecchiamento</i>
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	<p>-La tipologia Barbera d'Alba superiore prevede un invecchiamento in legno minimo di 4 mesi</p> <p>-La tipologia Barbera d'Alba designata con la sottozona Castellinaldo prevede un invecchiamento in legno minimo di 14 mesi di cui almeno 6 in legno e 3 in bottiglia.</p>

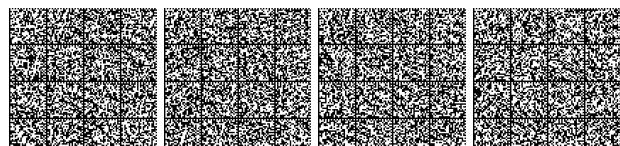
4.2. Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Alba
Resa massima	10.000 Chilogrammi per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Alba Superiore
Resa massima	10.000 Chilogrammi per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Alba "Vigna"
Resa massima	9.000 Chilogrammi per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Alba con sottozona "Castellinaldo"
Resa massima	9.500 Chilogrammi per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Barbera d'Alba sottozona "Castellinaldo" con menzione vigna
Resa massima	9.00 Chilogrammi per ettaro



6. Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	<p>Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine “Barbera d’Alba” devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall’intero territorio dei comuni di: Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d’Alba, Cossano Belbo, Diano d’Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d’Alba, Montelupo Albese, Monticello d’Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d’Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d’Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d’Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d’Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d’Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d’Alba, Montaldo Roero, Monteù Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo.</p> <p>-Sottozona Castellinaldo</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino “Barbera d’Alba” designato con la sottozona “Castellinaldo” devono essere prodotte nell’intero territorio del comune di Castellinaldo d’Alba e in parte dei territori dei comuni di Vezza d’Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, in provincia di Cuneo.</p>
--	--



7. Varietà principali di uve da vino

- Barbera N.

-Nebbiolo N.

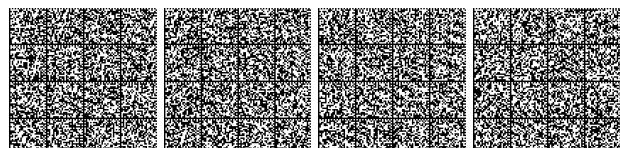
8. Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	<i>Barbera d'Alba</i>
Breve descrizione	<p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>Il Barbera d'Alba 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 tortoniano", 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. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la fortuna del territorio di Langa e Roero: produrre grandi vini da invecchiamento ed al contempo regalare emozioni nei vini più giovani. Viene coltivato prevalentemente sui versanti Sud – Ovest, con forma di allevamento a spalliera con potatura Guyot.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>Il Barbera d'Alba, Cat.(1)Vino, è ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Barbera, anche se in alcuni casi è tradizionale un piccolo assemblaggio con il Nebbiolo per smorzare la caratteristica acidità del vitigno.</p>



	<p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Il Barbera era considerato, in passato, un vino “rustico”, ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio.</p>
--	--

Titolo - Nome del prodotto	<i>Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo</i>
Breve descrizione	La sottozona Castellinaldo si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro sul territorio di sei comuni dove i terreni sono più scolti e la componente sabbiosa è maggiore rispetto agli altri comuni dove si produce il Barbera d'Alba. Questo aspetto ha da sempre differenziato i vini prodotti in quest'area facendo in modo che il binomio “Barbera d'Alba” e “Castellinaldo” fosse sempre più forte tanto che dopo essere già riconosciuto da numerosi pubblicazioni, anche importanti, come la monografia del Fantini a fine ottocento, prosegue fino agli anni novanta del novecento dove i produttori di Castellinaldo già uniti in un'associazione, decidono di adottare un regolamento d'uso più restrittivo rispetto al Barbera d'Alba.



9. Ulteriori condizioni	No
Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	<ul style="list-style-type: none">- Legislazione nazionale- Legislazione unionale- Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<ul style="list-style-type: none">- Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata- Imbottigliamento nella zona geografica delimitata- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	

21A04953

