

DOCUMENTO UNICO

‘Nebbiolo d'Alba’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A1213-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

Nebbiolo d'Alba

2. Tipo di indicazione geografica☒ DOP☐ IGP☐ IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

Nebbiolo d'Alba

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino tendente al granato;



Aroma

odore: fruttato e caratteristico;

Sapore

sapore: secco, vellutato ed armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | - |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione “vigna” 12,50 % vol;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l .

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d’Alba Superiore

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino tendente al granato;

Aroma

odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno;

Sapore

sapore: secco, vellutato ed armonico;



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | - |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione “vigna” 13,00 % vol;
estratto non riduttore minimo : 22,0 g / l .

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d’Alba Spumante rosso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

Aroma

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;

Sapore

sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

| | |
|--------------------------------------------------------|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
|--------------------------------------------------------|---|



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | - |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l .

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d’Alba Spumante rosato/rosè

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosato più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
limpidezza: brillante;

Aroma

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

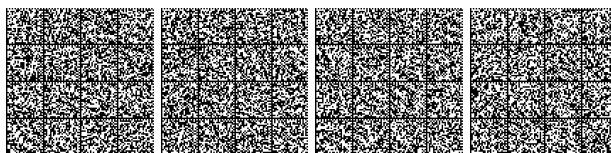
sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

| | |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Unità di acidità totale minima: | in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | - |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d’Alba Spumante bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

Aroma

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

sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato, armonico con eventuali sentori terziari;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | - |



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | - |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l .

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

Spumantizzazione

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Nella produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Nebbiolo d’Alba” Spumante rosso, rosato/rosè e bianco sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico secondo la normativa vigente.

7.2. Rese massime:

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Nebbiolo d’Alba e Nebbiolo d’Alba Superiore

Resa massima:

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Resa massima: | 63 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Nebbiolo d’Alba Spumante e Nebbiolo d’Alba Spumante Rosé

Resa massima:

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Resa massima: | 77 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |



8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Nebbiolo N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

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.

10. Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come “cattura del Tanaro” con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito 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 a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest’area.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come “cattura del Tanaro” con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito 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 a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest’area.

11. Ulteriori requisiti applicabili

-

Non applicabile

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22762>

