



*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

**Publicato nella GU n.211 del 11/09/2014**

*Prot.66183 del 05/09/2014*

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Docg Barbera D'Asti**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (CE) n. 1234/2007 e del D.Lgs. n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela vini d'Asti e del Monferrato intesa ad ottenere modifica del disciplinare di produzione dei vini a docg Barbera d'Asti nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Piemonte sulla citata proposta di riconoscimento;

ACQUISITO il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 23 luglio 2014 sulla predetta proposta di riconoscimento;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a docg Barbera d'Asti;

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQA IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, lì 05/09/2014

IL DIRETTORE GENERALE

*f.to Emilio Gatto*

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG BARBERA D'ASTI**

**Articolo 1 – Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

“Barbera d’Asti”;

“Barbera d’Asti” superiore; anche con l’eventuale specificazione delle seguenti sottozone: “Tinella” e “Colli Astiani” o “Astiano”;

2. Le sottozone “Tinella” e “Colli Astiani” o “Astiano”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2 – base ampelografica**

1. I vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera: minimo 90%;

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la d.o.c.g. “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

**Articolo 3 – zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti” comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d’Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d’Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell’Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d’Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d’Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d’Asti, Cinaglio, Cisterna d’Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d’Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d’Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese,

Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circoscrizione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

#### Articolo 4 – norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'adeguata maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord.

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 di impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

è vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Barbera d'Asti"	9	12% vol.
"Barbera d'Asti" superiore	9	12,50% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 8 t per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

Barbera d'Asti vigna anche con menzione Superiore	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale % Vol
al terzo anno di impianto:	4,8	12,50
al quarto anno di impianto	5,6	12,50
al quinto anno di impianto	6,4	12,50
al sesto anno di impianto	7,2	12,50
dal settimo anno di impianto in poi	8,0	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Barbera d'Asti", devono essere riportati nel limite 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. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell'art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole 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 di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto 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. I vigneti iscritti agli schedari viticoli del “Barbera del Monferrato” e del “Barbera del Monferrato Superiore” non possono fare parte degli schedari dei vigneti del “Barbera d’Asti”.

#### Articolo 5 – norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti” le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione di cui all’art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio della regione Piemonte.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
------	--------------------	---

Barbera d’Asti	non sup. al 70%	6.300
----------------	-----------------	-------

Barbera d’Asti Sup.	non sup. al 70%	6.300
---------------------	-----------------	-------

Per l’impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all’art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l’arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

	periodo	Di cui in legno(botti di qualsiasi dimensione)	decorrenza
Barbera d’Asti	4 mesi	libero	Dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
Barbera d’Asti vigna	4 mesi	libero	Dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
Barbera d’Asti Superiore	14 mesi	Minimo 6 mesi	Dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
Barbera d’Asti superiore vigna	14 mesi	Minimo 6 mesi	Dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve

E’ ammessa la colmatatura con uguale vino della stessa annata conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell’intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti”, la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine “Monferrato” rosso e “Piemonte” Barbera e “Monferrato” Chiaretto e Ciaret.

6. I vini destinati alla d.o.c.g. “Barbera d’Asti” di cui all’art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata “Monferrato” rosso, “Piemonte” Barbera, “Piemonte” rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

#### Articolo 6 – caratteristiche dei vini al consumo

. I vini di cui all’art. 1 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Barbera d’Asti”:

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l’invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all’etereo con l’invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione “vigna” 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

“Barbera d’Asti” superiore:

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l’invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all’etereo con l’invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione “vigna”: 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

2. E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### Articolo 7 – etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti” 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 simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti” è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a d.o.c.g. “Barbera d’Asti” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal corrispondente toponimo purché:

le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;

tale menzione sia iscritta nella “Lista positiva” istituita dall’organismo che detiene l’Albo dei Vigneti della denominazione;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 8 – confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a litri 0,187 e fino a 12 litri, con l'esclusione del contenitore da litri 2.

2. È vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. o "Barbera d'Asti" d.o.c.g. Superiore è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. o "Barbera d'Asti" d.o.c.g. Superiore con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Le chiusure delle bottiglie dei vini con indicazione di sottozona "Tinella" o "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare.

#### Articolo 9 - Legame con l'ambiente

##### A) Informazioni sulla zona geografica

L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato". Il sistema di potatura più largamente utilizzato nell'astigiano, e nello specifico per la Barbera è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona e di ottenere la migliore qualità dell'uva.

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

Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose

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

Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.

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

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

**Allegati**

## SOTTOZONA "TINELLA"

### Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### Articolo 2

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

### Articolo 3

La zona di produzione del vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella”, comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

#### Articolo 4

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d'Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Tinella”, devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

#### Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

#### Articolo 6

Il vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.  
odore: intenso caratteristico, etereo.  
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;  
l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.

#### Articolo 7

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti". Sulle bottiglie contenenti il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'anno di produzione delle uve.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Tinella" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

### SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"

#### Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

#### Articolo 2

Il vino a d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

#### Articolo 3

La zona di produzione del vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano” comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

#### Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d'Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Colli Astiani” o “Astiano”, devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

#### Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

#### Articolo 6

Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

odore: intenso caratteristico, etereo

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

#### Articolo 7

Il vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano”, non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il vino a d.o.c.g. “Barbera d'Asti superiore “Colli Astiani” o “Astiano”, dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

#### Articolo 8

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti “Colli Astiani” o “Astiano” è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Il vino d.o.c.g. “Barbera d'Asti” superiore “Colli Astiani” o “Astiano” deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG “Barbera d'Asti”.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Barbera d'Asti” d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona “Colli Astiani” o “Astiano” è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.