

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO DOLCETTO DI DOGLIANI DOC
Ministero delle politiche agricole e forestali decreto, 6 luglio 2005

Modificazione al disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani». (GU n. 170 del 23-7-2005) IL DIRETTORE GENERALE per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini; Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini; Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Dolcetto di Dogliani» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione; Vista la domanda presentata dalla Regione Piemonte in data 1° ottobre 2003, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani»; Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 98 del 29 aprile 2005; Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati relative al parere e alla proposta sopra citati; Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani», in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato; Decreta:

Art. 1. 1.

Il disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2005.

Art. 2. 1.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2005, il vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani», provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, - la denuncia dei rispettivi terreni vitati presso i competenti organi territoriali ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti «Dolcetto di Dogliani», entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I vigneti denunciati ai sensi del precedente comma, solo per l'annata 2005, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se a giudizio degli organi tecnici della regione Piemonte, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia ancora potuto effettuare, per impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

3. Ai soli fini dell'iscrizione di cui ai commi precedenti ed in deroga a quanto esposto nel precedente art. 1, le disposizioni concernenti l'annesso disciplinare di produzione decorrono dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale.

Art. 3. 1.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana. Roma, 6 luglio 2005 Il direttore generale: Abate

Art. 1.

Denominazione e vini 1. La denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per la seguente tipologia: «Dolcetto di Dogliani».

Art. 2.

Base ampelografica La denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto 100%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca di Cigliè ed in parte dal territorio dei comuni di Roddino e Somano. Tale zona è così delimitata: da una linea che partendo dalla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro segue il confine comunale tra Monchiero e Novello fino a incontrare il confine comunale tra Monchiero e Monforte d'Alba. Segue detto confine che, passando per quota 308, 311, 323, raggiunge il confine comunale di Dogliani in prossimità di cascina Michelotti. Segue quindi il confine comunale tra Dogliani e Monforte d'Alba fino a quota 385. Da questo punto la linea di delimitazione segue il torrente Riavolo fino all'incontro dello stesso con il confine comunale di Cissone indi piega a destra seguendo il confine comunale tra Cissone e Roddino fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Dogliani in prossimità di quota 609. Prosegue lungo il confine comunale tra Dogliani e Bossolasco indi, da cascina Ravera, segue la strada campestre che porta a cascina Altavilla e quindi a cascina Bicocca. Raggiunge il concentrico di Somano e, in prossimità di quota 516, si inserisce sulla provinciale di Somano-Dogliani che segue in direzione di Dogliani fino in prossimità di quota 362 allorchè incontra il confine comunale di Dogliani. Indi la linea di delimitazione prosegue seguendo successivamente il confine tra Dogliani e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Murazzano, tra Clavesana e Marsaglia, tra Rocca Cigliè e Marsaglia, tra Rocca Cigliè e Castellino Tanaro, tra Rocca Cigliè e Niella Tanaro, tra Cigliè e Niella Tanaro, tra Cigliè e Mondovì, tra Bastia e Mondovì, tra Bastia e Carrù, tra Clavesana e Carrù, tra Farigliano e Carrù, tra Farigliano e Piozzo, tra Farigliano e Lequio Tanaro, tra Dogliani e Lequio Tanaro, tra Monchiero e Lequio Tanaro, fino a giungere alla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Doc «Dolcetto di Dogliani» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e 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; esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve; 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 e guyot) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini; pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino «Dolcetto di Dogliani» ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

=====
I I titolo alcolometrico volumico
vini Iresa uva kg/ha mm. naturale
=====

"Dolcetto di Dogliani" I 8.000 I 11,00% vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine «Dolcetto di Dogliani» con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 7.200.

La resa massima della uve in vino non deve essere superiore al 70%, qualora la resa uva vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla produzione del vino «Dolcetto di Dogliani» che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol.

La denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purchè 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: al terzo anno.

=====
I I titolo alcolometrico volumico
vini Iresa uva kg/ha mm. naturale
=====

"Dolcetto di Dogliani" I 4.300 I 11,50 % vol
al quarto anno

=====
I I titolo alcolometrico volumico
vini Iresa uva kg/ha mm. naturale
=====

"Dolcetto di Dogliani" I 5.000 I 11,50 % vol
al quinto anno

=====
I I titolo alcolometrico volumico
vini Iresa uva kg/ha mm. naturale
=====

"Dolcetto di Dogliani" I 5.800 I 11,50 % vol
al sesto anno

=====
I I titolo alcolometrico volumico
vini Iresa uva kg/ha mm. naturale
=====

"Dolcetto di Dogliani" I 6.500 I 11,50 % vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi 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 fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela o del Consiglio interprofessionale può fissare i limiti massimi di vino 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.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» devono essere effettuate all'interno della provincia di Cuneo. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni di vinificazione le aziende ricadenti in provincia di Savona che già dispongono della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

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

=====

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
------	---------------	------------------------

=====

"Dolcetto di Dogliani" | 70% | 5.600 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 kg/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 Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione 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, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. è consentita a scopo migliorativo, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli organismi competenti, l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» più giovane a vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» più vecchio e viceversa.

5. Per la a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» non è consentito che la scelta vendemmiale derivi dalla Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani superiore» o «Dogliani».

6. Il vino destinato a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» può essere classificato, con le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e

«Langhe» Dolcetto purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, animandorlato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; «Dolcetto di Dogliani» con menzione «vigna: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

2. è facoltà del Ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» 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 «Dolcetto di Dogliani», è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani», la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purchè: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; tale menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei vigneti della denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione del vino «Dolcetto di Dogliani», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani», è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento.

1. I contenitori in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» per la commercializzazione devono essere di vetro, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» con menzione «vigna» seguito dal relativo toponimo, per la commercializzazione deve essere immesso al consumo in bottiglie di capacità nominale inferiore a 500 cl con esclusione di contenitori di capacità nominale di 200 cl.