



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto recante “modifiche ordinarie” al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini “Terre Alfieri”, concernente il passaggio dalla Denominazione di Origine Controllata alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n.1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell’uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l’etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l’uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016 n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 04.09.2009, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 220 del 22.09.2009 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Terre Alfieri" ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30.11.2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20.12.2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP "Terre Alfieri";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

ESAMINATA la documentata domanda presentata per il tramite della regione Piemonte, su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, con sede in Costigliole d'Asti (AT), intesa ad ottenere il passaggio a Denominazione di Origine Controllata e Garantita della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Terre Alfieri" e la modifica del relativo disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della regione Piemonte;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 29 luglio 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di passaggio a Denominazione di Origine Controllata e Garantita della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Terre Alfieri" e di modifica del relativo disciplinare di produzione;
- conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n.6694 del 30/01/2019 e successiva integrazione n.9234 del 08/02/2019 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 219 del 03.09.2012 al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;
- entro il predetto termine non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla medesima proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le "modifiche ordinarie" contenute nella

citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Terre Alfieri” e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle “modifiche ordinarie” del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse “modifiche ordinarie” alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Reg. UE n. 34/2019;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l’articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale n. 9188809 del 29 settembre 2020 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica, in corso di registrazione presso la Corte dei Conti, in particolare l’articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini “Terre Alfieri”, così come consolidato con il DM 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 219 del 03.09.2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini “Terre Alfieri”, consolidato con le “modifiche ordinarie” di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo “e-Ambrosia” messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell’Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021. Inoltre le stesse modifiche sono applicabili anche per le produzioni provenienti dalle vendemmie 2019 e precedenti atte ad essere classificate a DOCG “Terre Alfieri” e che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell’allegato disciplinare.

4. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all’articolo 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Terre Alfieri”, di cui all’articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.9226929 del 09/10/2020

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI
“TERRE ALFIERI”**

Articolo 1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Vini bianchi:

“Terre Alfieri” Arneis

“Terre Alfieri” Arneis Superiore

Vini rossi:

“Terre Alfieri” Nebbiolo

“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore

“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” Arneis è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Arneis dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

2. La denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” Nebbiolo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a denominazione d'origine controllata e garantita “Terre Alfieri” comprende l’intero territorio dei comuni di:

Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d’Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo di seguito delimitati:

partendo dall’intersezione del confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i comuni di San Damiano, Govone e Priocca in località bricco Genepreto del comune di Govone si segue a sud est la strada per località Montebertola fino all’intersezione con la strada comunale Craviano, prosegue ad est della stessa fino al cimitero di Govone. Prosegue a sud est della strada Provinciale Govone Priocca passando la località San Pietro di Govone e seguendo a sud/sud est la strada fino all’incrocio con la Provinciale n. 2 ex 231 già in territorio di Priocca. Segue a sud della stessa fino all’incrocio con via Piriò fino ad immettersi sempre a sud est in località Madonnina sulla strada Provinciale Priocca/Magliano Alfieri prosegue la stessa fino in località San Bernardo già in territorio di Magliano Alfieri, continua a sud ovest della provinciale Castellinaldo/Priocca/Magliano fino alla

località San Michele del comune di Castellinaldo ed all'intersezione della strada Comunale Leschea, prosegue sempre a sud est fino alla Strada comunale del cimitero fino alla località Santa Maria in prossimità della chiesa (quota 196) in territorio del comune di Magliano Alfieri. Si prosegue a sud est per la strada detta della Moisa e seguendola a sud di essa fino all'abitato di borgata San Pietro (quota 214) prosegue fino alla località San Carlo della Serra e fino al confine con il comune di Castagnito , segue ad est il confine stesso fino all'intersezione della strada statale Asti/Alba n. 231, prosegue a nord ovest della stessa in direzione Asti fino ad intersecare il Fiume Tanaro in territorio di Govone , segue a nord dello stesso fiume fino al confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i territori di Govone e San Martino Alfieri .

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: i terreni argillosi-calcarei-sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.
- altitudine: non inferiore a 130 mt s.l.m. e non superiore a 350 mt s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.
- forme di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati (forma di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzino produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente.

È vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Alfieri" 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
"Terre Alfieri" Arneis	10,0	11,50 % vol
"Terre Alfieri" Arneis Superiore	9,0	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo	8,50	12,00 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Superiore	7,50	12,50 % vol
"Terre Alfieri" Nebbiolo Riserva	8,50	12,50 % vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine e garantita "Terre Alfieri" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva	Titolo alcolometrico
------	----------	----------------------

	t/ha	vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	9,00	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	9,00	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	13,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	7,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	7,50	13,50 % vol

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

- al terzo anno di impianto:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	5,40	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	5,40	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	4,50	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	4,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	4,50	13,50 % vol

- al quarto anno di impianto:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	6,30	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	6,30	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	5,25	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	5,25	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	5,25	13,50 % vol

- al quinto anno di impianto:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	7,20	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	7,20	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,00	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	6,00	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	6,00	13,50 % vol

- al sesto anno d’impianto:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Terre Alfieri” Arneis	8,10	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	8,10	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	6,75	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	6,75	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	6,75	13,50 % vol

- dal settimo anno d’impianto:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
------	------------------	--

“Terre Alfieri” Arneis	9,00	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	9,00	12,00 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo	7,50	12,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	7,50	13,50 % vol
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	7,50	13,50 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” devono essere riportati nei limiti 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.

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 indicata 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, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello previsto del presente disciplinare in rapporto alle 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 imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve di cui all’articolo 3. Tuttavia dette operazioni possono essere effettuate nell’ambito del territorio amministrativo delle Province di Asti e Cuneo.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 35, comma 3 e 4 della Legge n.238/2016.

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

Vini	resa uva/vino	produzione massima di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	7.000 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	5.950 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	5.950 litri/ha

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

Vini	resa uva/vino	produzione massima di vino
------	------------------	-------------------------------

“Terre Alfieri” Arneis	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	5.250 litri/ha

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

- al terzo anno di impianto:

Vini	resa uva/vino	produzione massima di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	3.780 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	3.780 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.150 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	3.150 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	3.150 litri/ha

- al quarto anno di impianto:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	4.410 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	4.410 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	3.675 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	3.675 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	3.675 litri/ha

- al quinto anno di impianto:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.040 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	5.040 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.200 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	4.200 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	4.200 litri/ha

- al sesto anno d’impianto:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	5.670 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	5.670 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	4.725 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	4.725 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva	70%	4.725 litri/ha

- dal settimo anno d’impianto:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Terre Alfieri” Arneis	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Arneis Superiore	70%	6.300 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore	70%	5.250 litri/ha

“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva 70% 5.250 litri/ha

La resa massima dell’uva in vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, l’eccedenza, fino al limite massimo del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre tale limite 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, ivi compreso l’arricchimento secondo le norme vigenti.

Non è ammesso l’arricchimento per le tipologie che intendano fregiarsi della menzione “vigna”.

4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” Arneis Superiore anche con menzione “vigna”, “Terre Alfieri” Nebbiolo anche con menzione “vigna”, “Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore anche con menzione “vigna”, “Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva anche con menzione “vigna” devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento, come di seguito indicato:

Vini	Durata mesi	Decorrenza
“Terre Alfieri” Arneis Superiore, anche con menzione “vigna”	6	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Nebbiolo, anche con menzione “vigna”	4	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna”	12 di cui almeno 6 mesi in botti di legno	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve
“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna”	24 di cui almeno 12 mesi in botti di legno	a partire dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre Alfieri” Arneis, anche con menzione “vigna”

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati;

odore: delicato, fragrante talvolta floreale;

sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % Vol; con menzione “vigna” 12,00 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; con menzione “vigna” 17 g/l.

“Terre Alfieri” Arneis Superiore, anche con menzione “vigna”
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol, con menzione “vigna” 12,50 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo, anche con menzione “vigna”
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00 % Vol; con menzione “vigna” 13,00 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; con menzione “vigna” 23 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna”
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50 % Vol; con menzione “vigna” 13,50 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna”
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50 % Vol; anche con menzione “vigna” 13,50 % Vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, in relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, possono evidenziare all’odore e al sapore sentore di legno.

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” é vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, che non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Eventuali marchi privati, coincidenti con la denominazione di origine e garantita “Terre Alfieri”, possono continuare ad essere utilizzati e rinnovati, purchè depositati, registrati oppure siano stati acquisiti con l’uso sul territorio antecedentemente alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31, comma 10, della Legge n. 238/16.

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri dello stesso colore e di dimensioni non superiori al 50% di quelli usati per la denominazione di origine;

5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve per tutte le tipologie.

6. Nell’etichettatura dei vini di cui all’ art.1, la denominazione “Terre Alfieri”, immediatamente seguita dalla menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata e Garantita”, dovrà sempre precedere in etichetta la specificazione relativa al vitigno e all’eventuale menzione “vigna”.

La predetta indicazione di vitigno deve essere riportata in caratteri di uguale colore e di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Terre Alfieri”.

Articolo 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Alfieri”, con l’aggiunta della menzione “vigna” seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l’esclusione dei contenitori da 0,187 e da 2 litri.

Articolo 9 - Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare “Colline Alfieri”, composto dall’unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni “Roero fra Tanaro a Castelli”, composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni

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

Presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbia ed all’intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell’epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati ad Arneis sono risorti in territorio altamente vocato.

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

L'area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, che raccoglie i favori del mercato.

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 64 della Legge n. 238/2016, 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 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 253 del 30 ottobre 2018.

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	TERRE ALFIERI
Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	ITALIANO

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Arneis</i>
Breve descrizione testuale	<p>colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati; odore: delicato, fragrante talvolta floreale; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol; con menzione "vigna" 12,00% Vol; acidità totale minima: 4,5g/l estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; con menzione "vigna" 17 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	<i>12 % vol</i>
Acidità totale minima (g/l)	<i>4,5 g/l</i>
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Arneis Superiore</i>
Breve descrizione testuale	

	<p>Terre Alfieri” Arneis Superiore, anche con menzione “vigna” colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati; odore: delicato, fragrante talvolta floreale; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% Vol, con menzione “vigna” 12,50 % Vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE</i></p>
Caratteristiche analitiche generali	
	(
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,50 % vol
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Nebbiolo</i>
Breve descrizione testuale	<p>Terre Alfieri” Nebbiolo, anche con menzione “vigna” colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento; odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00% Vol; con menzione “vigna” 13,00 % Vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; con menzione “vigna” 23 g/l.</p> <p><i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE</i></p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico	

volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	13,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Nebbiolo Superiore</i>
Breve descrizione testuale	<p>Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna” colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento; odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50% Vol; con menzione “vigna” 13,50 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	13,50 % vol
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Nebbiolo Riserva</i>
Breve descrizione testuale	<p>Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna” colore: rosso rubino, tendente al granato con</p>

	l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,50% Vol; anche con menzione "vigna" 13,50 % Vol. acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	13,50 % vol
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

	Nessuna
Titolo	
Tipo di pratica enologica	<ul style="list-style-type: none"> - Pratica enologica specifica - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica colturale
Descrizione della pratica	Nessuna

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Afieri Arneis</i>
Resa massima	10.000 kg/ha; 70 hl/ha
Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Afieri Arneis Superiore</i>
Resa massima	9.000 kg/ha; 63 hl/ha
Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Afieri Nebbiolo</i>
Resa massima	8.500 kg/ha; 59,5 hl/ha
Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Afieri Nebbiolo Superiore</i>

Resa massima	7.500 kg/ha; 52,5 hl/ha
Titolo - Nome del prodotto	Terre Alfieri Nebbiolo Riserva
Resa massima	8.500 kg/ha; 59,5 hl/ha

Zona geografica delimitata

<p>Descrizione sintetica della zona geografica delimitata</p>	<p>La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a denominazione d'origine controllata e garantita "Terre Alfieri" comprende l'intero territorio dei comuni di: Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo di seguito delimitati: partendo dall'intersezione del confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i comuni di San Damiano, Govone e Priocca in localita bricco Genepreto del comune di Govone si segue a sud est la strada per localita Montebertola fino all'intersezione con la strada comunale Craviano, prosegue ad est della stessa fino al cimitero di Govone. Prosegue a sud est della strada Provinciale Govone Priocca passando la localita San Pietro di Govone e seguendo a sud/sud est la strada fino all'incrocio con la Provinciale n. 2 ex 231 già in territorio di Priocca. Segue a sud della stessa fino all'incrocio con via Pirio fino ad immettersi sempre a sud est in localita Madonnina sulla strada Provinciale Priocca/Magliano Alfieri prosegue la stessa fino in localita San Bernardo già in territorio di Magliano Alfieri, continua a sud ovest della provinciale Castellinaldo/Priocca/Magliano fino alla localita San Michele del comune di Castellinaldo ed all'intersezione della strada Comunale Leschea, prosegue sempre a sud est fino alla Strada comunale del cimitero fino alla localita Santa Maria in prossimità della chiesa (quota 196) in territorio del comune di Magliano Alfieri. Si prosegue a sud est per la strada detta della Moisa e seguendola a sud di essa fino all'abitato di borgata San Pietro (quota 214) prosegue fino alla localita San Carlo della Serra e fino al confine con il comune di Castagnito , segue ad est il confine stesso fino all'intersezione della strada statale Asti/Alba n. 231, prosegue a nord ovest della stessa in direzione Asti fino ad intersecare il Fiume Tanaro in territorio di Govone , segue a</p>
---	--

	nord dello stesso fiume fino al confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i territori di Govone e San Martino Alfieri .
--	---

Varietà principali di uve da vino

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Arneis/Arneis Superiore</i>
Varietà principali di uve da vino	Arneis

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri Nebbiolo/Nebbiolo Superiore/Nebbiolo Riserva</i>
Varietà principali di uve da vino	Nebbiolo

Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	<i>Terre Alfieri</i>
Breve descrizione	<p>La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare “Colline Alfieri”, composto dall’unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni “Roero fra Tanaro a Castelli”, composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni.</p> <p>L’Arneis presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbietà ed all’intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell’epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati ad Arneis sono risorti in territorio altamente vocato.</p> <p>L’area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, che raccoglie i favori del mercato.</p>

Ulteriori condizioni

	- Sì
--	------

Titolo	Imbottigliamento nella zona delimitata
--------	--

Quadro di riferimento giuridico	- Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	- Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata
Descrizione della condizione	<p>Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata dall'articolo 3. Tuttavia dette operazioni possono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Asti e Cuneo.</p> <p>Conformemente all'articolo 94 del Reg. CE n. 1308/2013, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Conformemente all'articolo 94 del Reg. CE n. 1308//2013, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della legge n.238/16.</p>

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“TERRE ALFIERI ”**

Approvato con	DM 04.09.2009	GU 220-22.09.2009
Rettificato con	DM 08.10.2009	GU 245-21.10.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295-20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “ Terre Alfieri ” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
“Terre Alfieri” Arneis
“ Terre Alfieri” Nebbiolo.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. La denominazione di origine controllata “ Terre Alfieri ” Arneis e’ riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica : vitigno Arneis dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

2. La denominazione di origine controllata “ Terre Alfieri ” Nebbiolo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo dall’85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a denominazione d'origine controllata “Terre Alfieri” comprende l’intero territorio dei comuni di:

Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d’Asti, Revigliasco, San Damiano , San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo di seguito delimitati:

partendo dall’intersezione del confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i comuni di san Damiano-Govone e Priocca in localita bricco Genepreto del comune di Govone si segue a sud est la strada per località Montebertola fino all’intersezione con la strada comunale Craviano, prosegue ad est della stessa fino al cimitero di Govone. Prosegue a sud est della strada Provinciale Govone Priocca passando la località San Pietro di Govone e seguendo a sud/sud est la strada fino all’incrocio con la Provinciale n. 2 ex 231 già in territorio di Priocca. Segue a sud della stessa fino all’incrocio con via Pirio fino ad immettersi sempre a sud est in località Madonnina sulla strada Provinciale

Priocca/Magliano Alfieri prosegue la stessa fino in località San Bernardo già in territorio di Magliano Alfieri , continua a sud ovest della provinciale Castellinaldo/Priocca/Magliano fino alla località San Michele del comune di Castellinaldo ed all'intersezione della strada Comunale Leschea , prosegue sempre a sud est fino alla Strada comunale del cimitero fino alla località Santa Maria in prossimità della chiesa (quota 196) in territorio del comune di Magliano Alfieri. Si prosegue a sud est per la strada detta della Moisa e seguendola a sud di essa fino all'abitato di borgata San Pietro (quota 214) prosegue fino alla località San Carlo della Serra e fino al confine con il comune di Castagnito , segue ad est il confine stesso fino all'intersezione della strada statale Asti/Alba n. 231, prosegue a nord ovest della stessa in direzione Asti fino ad intersecare il Fiume Tanaro in territorio di Govone , segue a nord dello stesso fiume fino al confine delle provincie di Asti e Cuneo fra i territori di Govone e San Martino Alfieri .

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata " Terre Alfieri" devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: i terreni argillosi-calcarei-sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
 - giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.
 - altitudine: non inferiore a 130 mt s.l.m. e non superiore a 350 mt s.l.m. ;
 - esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
 - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000 ceppi.
 - forme di allevamento e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e generalmente usati (forma di allevamento: la controspalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale), sono consentite forme di allevamento diverse dal Guyot tradizionale che caratterizzino produzioni di qualità, comunque sempre con vegetazione assurgente.
- E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

uve	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
" Terre Alfieri" Arneis	10,00	11,00 % Vol
" Terre Alfieri" Nebbiolo	8,50	12,00 % Vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine " Terre Alfieri " con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione, per i vigneti giunti al compimento del settimo anno, devono essere rispettivamente le seguenti:

	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
" Terre Alfieri" Arneis	9,00	11,50 % Vol

" Terre Alfieri" Nebbiolo 7,50 12,50 % Vol

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di nuovo impianto, tra il terzo anno ed il settimo anno, dovrà avere una resa di uva per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

	al terzo anno di impianto t/ha	al quarto anno di impianto t/ha	al quinto anno di impianto t/ha	al sesto anno di impianto t/ha	al settimo anno di impianto t/ha
" Terre Alfieri" Arneis	5,40	6,30	7,20	8,10	9,00
" Terre Alfieri" Nebbiolo	4,50	5,25	6,00	6,75	7,50

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" devono essere riportati nei limiti 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.

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 indicata 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, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello previsto del presente disciplinare in rapporto alle 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 imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata " Terre Alfieri " devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 .

Tuttavia dette operazioni possono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Asti e Cuneo.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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

vini	resa	produzione max
" Terre Alfieri" Arneis	70%	7.000 litri/ha
" Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.950 litri/ha

La resa massima di vino ammessa per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere :

vini	resa	produzione max
" Terre Alfieri" Arneis	70%	6.300 litri/ha
" Terre Alfieri" Nebbiolo	70%	5.250 litri/ha

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di nuovo impianto dovrà avere una resa di vino per ettaro ulteriormente ridotta, come sotto specificato:

	al terzo anno di impianto: litri/ha	al quarto anno di impianto: litri/ha	al quinto anno di impianto litri/ha	al sesto anno di impianto litri/ha	al settimo anno di impianto litri/ha
" Terre Alfieri" Arneis	3.780	4.410	5.040	5.670	6.300
" Terre Alfieri" Nebbiolo	3.150	3.675	4.200	4.725	5.250

La resa massima dell'uva in vino a DOC "Terre Alfieri" non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, l'eccedenza, fino al limite massimo del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

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, ivi compreso l'arricchimento secondo le norme vigenti.

Non è ammesso l'arricchimento per le tipologie che intendano fregiarsi della menzione "Vigna".

4. I vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" devono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento, facoltativamente anche in contenitori di legno, della durata di mesi 4 a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

5. Per il vino “Terre Alfieri” Arneis la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Monferrato” Bianco per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Asti e verso la denominazione di origine controllata “Langhe” Arneis per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Cuneo.
6. Per il vino “Terre Alfieri” Nebbiolo la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Monferrato” Rosso per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Asti e verso la denominazione di origine controllata “Langhe” Nebbiolo per i vini ottenuti dai vigneti in Provincia di Cuneo.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata “Terre Alfieri” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

" Terre Alfieri” Arneis

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

" Terre Alfieri” Nebbiolo

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento ;
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola ;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. Il vino “Terre Alfieri” con la menzione aggiuntiva “vigna” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre Alfieri” Arneis

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati ;
odore: delicato, fragrante talvolta floreale;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Terre Alfieri” Nebbiolo

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento ;
odore: profumo caratteristico, delicato con sentore di viola ;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri", in relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, possono rilevare al sapore sentore di legno.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, che non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Eventuali marchi privati, coincidenti con la denominazione di origine "Terre Alfieri", possono continuare ad essere utilizzati e rinnovati, purchè depositati, registrati oppure siano stati acquisiti con l'uso sul territorio antecedentemente alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine .

4. Nella designazione del vino "Terre Alfieri", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri dello stesso colore e di dimensioni non superiori al 50% di quelli usati per la denominazione di origine;

5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve per tutte le tipologie.

6. Nell'etichettatura dei vini di cui all' art.1, la denominazione "Terre Alfieri", immediatamente seguita dalla menzione specifica tradizionale "Denominazione di Origine Controllata", dovrà sempre precedere in etichetta la specificazione relativa al vitigno e all'eventuale menzione vigna.

La predetta indicazione di vitigno deve essere riportata in caratteri di uguale colore e di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Terre Alfieri".

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie e gli altri recipienti in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri", per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl .
2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Terre Alfieri", con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale , di capacità consentita dalle vigenti leggi; non si consente l'utilizzo delle seguenti capacità: 18,7 cl e 200 cl..

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

- A) Informazioni sulla zona geografica
La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare “ Colline Alfieri”, composto dall’unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni “Roero fra Tanaro a Castelli”, composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni
- B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbietà ed all’intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell’epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati ad Arneis sono risorti in territorio altamente vocato.
- C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L’area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, che raccoglie i favori del mercato.

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).