

D.P.R. 1 luglio 1980.

**Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Barolo".** *(G.U n.21 del 22 gennaio 1981)*

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

### **Art. 1.**

La denominazione di origine controllata e garantita "Barolo" è riservata al vino rosso "Barolo", già riconosciuto a denominazione di origine controllata con D.P.R. 23 aprile 1966, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2.**

Il "Barolo" deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve del vitigno "Nebbiolo" delle sottovarietà "Michet", "Lampia" e "Rosè" prodotte nella zona di origine descritta nel successivo art. 3.

### **Art. 3.**

La zona di origine delle uve atte a produrre il "Barolo", comprendente i territori già delimitati con D.M. 31 agosto 1933, pubblicato nella Gazz. uff. del 12 ottobre 1933, n. 238, nonché quelli per i quali ricorrono le condizioni di cui al 2° comma dell'art. 1 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, include l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi ricadenti nella provincia di Cuneo.

Tale zona è così delimitata  
(omissis)

### **Art. 4.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del "Barolo" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano preminentemente argilloso-calcarei.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

E' esclusa ogni pratica di forzatura ed in particolare la incisione anulare.

La produzione massima ad Ha in coltura specializzata non deve essere superiore a q.li 80 di uva.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite massimo sopra stabilito.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% al primo travaso e non dovrà superare il 65% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

#### **Art. 5.**

Nell'ambito della resa massima prevista nel precedente art. 4 i competenti organi regionali, sentito il parere delle organizzazioni professionali e degli enti ed istituti interessati, fissano annualmente entro il 20 settembre, in via indicativa, la produzione media unitaria delle uve e la data di inizio della vendemmia.

I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicativa, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli Organi della Regione Piemonte competenti per territorio, per gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

La resa media indicativa va fissata tenendo conto dell'andamento stagionale e delle altre condizioni ambientali di coltivazione (sistemi di impianto, di coltura, ecc.) al fine di assicurare la rispondenza della denuncia delle uve alla effettiva produzione dei vigneti.

#### **Art. 6.**

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona delimitata nell'art. 3.

Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, sentito il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate dalle aziende che, avendo stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti, Alessandria inclusi nell'art. 4 del disciplinare annesso al D.P.R. 23 aprile 1966, dimostrino che già effettuarono tali operazioni, previa attestazione della competente camera di commercio.

#### **Art. 7.**

Le uve destinate alla vinificazione, sottoposte a preventiva cemita, se necessario, devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,50.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuate secondo i metodi tradizionali.

Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni e conservato per almeno due anni di detto periodo in botti di rovere o di castagno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 10 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

E' consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di Barolo più giovane ad identico Barolo più vecchio o viceversa nella misura massima del 15%.

In etichetta, dovrà figurare il millesimo relativo al vino che concorre in misura preponderante.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barolo", ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, dovrà essere sottoposto alla prova di degustazione prevista dal punto 4 dell'art. 5 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

Tale prova di degustazione dovrà essere effettuata da una apposita commissione, di norma presso l'istituto tecnico agrario statale specializzato per la viticoltura e l'enologia di Alba, dove ha sede la commissione stessa, secondo le norme all'uopo impartite dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, sentito il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e degli enti interessati.

#### **Art. 8.**

Il "Barolo", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso granato con riflessi arancione; odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso; sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico;

gradazione alcolica minima complessiva: gradi 13; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: gr. 23 litro.

E' in facoltà del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### **Art. 9.**

Il "Barolo" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a cinque anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "riserva".

Le bottiglie in cui viene confezionato il "Barolo" per la commercializzazione devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso o tradizione, di capacità consentita

dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 350 cc, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

E' vietato il confezionamento e la presentazione artificiosa delle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

#### **Art. 10.**

La denominazione "Barolo chinato" è consentita per i vini aromatizzati preparati utilizzando come base vino "Barolo" senza aggiunta di mosti o vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento nella denominazione alla china.

#### **Art. 11.**

E' vietato usare assieme alla denominazione "Barolo" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, poderi, tenute, tenimenti, cascine e similari, nonché delle sottospecificazioni geografiche, bricco, costa, vigna e altri sinonimi di uso locale, costituite da aree, località e mappali inclusi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

I conduttori interessati che vogliono usufruire in proprio o concedere l'uso delle indicazioni geografiche o toponomastiche e delle sottospecificazioni geografiche agli acquirenti dell'uva e del vino di quella provenienza, dovranno fame apposita, specifica istanza sulla denuncia annuale delle uve, indicandone separatamente l'origine. La stessa indicazione dovrà essere apposta anche sulla documentazione prevista per legge.

La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Cuneo dovrà istituire, nell'ambito dell'Albo del "Barolo", un catasto particolare dei vigneti indicati con sottospecificazioni geografiche e dovrà annualmente rilasciare le ricevute delle uve contenenti le relative indicazioni specifiche.

#### **Art. 12.**

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il "Barolo" deve sempre figurare l'indicazione veritiera o documentabile della annata di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata e garantita "Barolo" deve essere sempre messa in evidenza, comunque deve figurare con caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 2/5 di quelli massimi di ogni altra indicazione che compaia sull'etichetta principale della bottiglia.

**Art. 13.**

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita "Barolo" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a nonna dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.