

7,200 tonn/ettaro

La DOC “**Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba**” e “**Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba superiore**” può essere accompagnata dalla menzione “**vigna**” purché, nei primi anni d’impianto le rese siano le seguenti:

sino al secondo anno	zero
terzo anno	4,30 tonn/ettaro
quarto anno	5,00 tonn/ettaro
quinto anno	5,80 tonn/ettaro
sesto anno	6,50 tonn/ettaro
dal settimo anno	7,20 tonn/ettaro

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini di cui all’articolo 1, ivi compresi quelli con menzione aggiuntiva “**vigna**” devono essere riportati ai limiti sopra indicati attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** il limite medesimo, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle situazioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, anche differenziata nell’ambito della zona di produzione di cui all’articolo 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore rispetto a quella fissata dal presente disciplinare di produzione, dovranno tempestivamente, e comunque, almeno cinque 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.

Le uve destinate alla produzione della DOC “**Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba**” devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba	11,00% vol.;
Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba più vigna	11,50% vol.;
Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba superiore	12,00% vol.;
Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba superiore più vigna	12,50% vol.

Art 5 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all’articolo 1 devono essere effettuate entro i limiti territoriali della provincia di Cuneo.

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

Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba	70%	56,00 hl/ettaro
Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba superiore	70%	56,00 hl/ettaro

Nell’impiego della menzione vigna, fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino ad ettaro ottenibile è determinata in base alle rese uva/kg/ettaro di cui all’articolo 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non il **75%**, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l’arricchimento, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

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

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba superiore:

10 mesi

a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba.

1° Gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba superiore:

1° Settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Per la DOC **“Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba”** la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la DOC **“Langhe”** senza specificazione di vitigno o **“Langhe Dolcetto”**.

I vini destinati alla DOC di cui al presente disciplinare di produzione possono essere classificati, con le DOC **“Langhe o Langhe Dolcetto”** purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare di produzione, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art 6 Il vino a DOC **“Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba”** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	rosso rubino;
profumo:	vinoso, gradevole, caratteristico, con eventuale sentore di legno;
sapore:	asciutto, gradevolmente ammandorlato, di moderata acidità, di buon corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50% vol.;
acidità totale minima:	4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:	21,00 g/l;
con menzione “vigna”	
estratto non riduttore	23,00 g/l.;

Il vino a DOC **“Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba superiore”** con o senza la menzione aggiuntiva **“vigna”**, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	rosso rubino;
profumo:	fruttato, caratteristico, con eventuale sentore di legno;
sapore:	asciutto, ammandorlato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50% vol.;
acidità totale minima:	4,50 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	23,00 g/l.;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7 Alla DOC **“Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba”** è vieta l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente, Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione **“vigna”** purché:
 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 dei vini di cui al presente disciplinare di produzione, 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 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;
 la menzione **“vigna”** seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione e presentazione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine, Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art 8 E' ammesso per i vini a DOC **“Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba”** il confezionamento nei recipienti consentiti dalla normativa vigente con l'esclusione dei contenitori da litri 2,000.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a DOC **“Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba”** anche con la qualifica **“superiore”**, con menzione **“vigna”** seguita dal relativo toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore ai 5,000 litri. Tuttavia è consentito al solo scopo promozionale e in concomitanza di particolari eventi, l'utilizzo dei contenitori fino a litri 10,000.

SORI DEL DIANO D'ALBA DOC

Vigna della Lepre	Sorì dei Poggi	Sorì della vigna
Sorì del Montagrillo	Bric del Camparo	Teologato
Costaffiore	Sorì del Luma	Sorì dei Servetti
Sorì dei Crava	Bric dei Gatti	Sorì del Cascinotto
Sorì del Bartu	Cascina Arione	Ciabot Rus
Sorì del Pradurent	Sorì della Briccola	Sant'Eurosia
Colombaro della Briccola	Parisa	Gabriel
Bruni	Cristina	Sorì del Carzello
Santa Lucia	Cascina Manzano	Sorì di San Quirico
Sorì del Bric della Biria	La Fajà	Sorì del Servaj
Sorì dei Piani	Sorì dei Pittatori	Sorì della Riccheria
Vigna Tampa	Cascina San Sebastiano	Cascina Carbone
Cascina Flino	Cascina Benevello	Sorì degli Abelloni
Sorì del Bric Maiolica	Sorì del Romino	Sorì della Piadvenza
Cascina Saliceto	La Rocca	Sorì della Madonnina
Sorì della Rivolia	Sorì del Moncolombetto	Sorì del Rabalotto
Sorì della Sorda	Sorì dei Pasquali	Sorì del Parisio
Sorì del Montadino	Sorì del Rapalino	Sorì della Pezzea
Sorì di San Calogero	Sorì del Ricchino	Sorì della Sorba
Cascina Robino Soprano	Cascina Robino sottano	Sorì del Mongrande
Sorì delle Cecche	Bric del Ciabot	Sorì dei Berfi
Sorì dei Ciapa	Sorì del Genesio	Autin Grand

Sorì del Bonorej

Sorì dei Fossà

Autin Souvé

Vigna del Bric della Mattea

Bric del Gerlotto

Sorì degli Ubert

Autinot

Sorì del Sot

Sorì della Regnura

Sorì della Mattea

Cascina Langhetto