

**BARBERA DEL MONFERRATO**  
**denominazione di origine controllata**

Disciplinare di produzione

**Articolo 1**

La denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

Il vino Barbera del Monferrato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti nelle proporzioni appresso indicate:

Barbera: dall'85% al 100%; Freisa Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3**

La zona di produzione del vino Barbera del Monferrato comprende i territori dei seguenti comuni:

*Provincia di Alessandria:*

a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grogna, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone.

b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnento, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Terruggia, Treville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, di Casale Monferrato e di Occimiano e Mirabello la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria, costeggiante il colle di S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano. A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la stessa strada nazionale che delimita anche il territorio collinare del Comune di Occimiano Monferrato, sito alla destra in direzione di Alessandria, fino al confine amministrativo del comune di Mirabello Monferrato.

*Provincia di Asti:*

Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

#### **Articolo 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Barbera del Monferrato devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, i cui terreni siano di natura calcareo - argillosa. Sono esclusi i terreni dei fondovalli, pianeggianti e umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e suggeriti dagli organi tecnici competenti o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino Barbera del Monferrato è stabilita in q.li 100 per ettaro di coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Su proposta del Comitato Nazionale, il Ministero può variare la determinazione regionale.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

I vigneti iscritti all'albo del Barbera d'Asti fanno parte dell'albo dei vigneti del Barbera del Monferrato.

La rivendicazione per l'utilizzazione della denominazione Barbera del Monferrato deve essere fatta dai viticoltori che attualmente hanno i vigneti denunciati negli albi dei vigneti del Barbera del Monferrato e Barbera d'Asti all'atto delle denunce vendemmiali.

#### **Articolo 5**

Per il vino Barbera del Monferrato le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

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

Le uve destinate alla vinificazione del Barbera del Monferrato devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% ed al Barbera del Monferrato avente diritto alla menzione "superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

#### **Articolo 6**

Il vino Barbera del Monferrato all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso;
- sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo, talvolta vivace o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,5%;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille;
- acidità totale minima: 4,5 per mille.

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

#### **Articolo 7**

Il vino Barbera del Monferrato può essere designato in etichetta con la menzione "superiore" qualora derivi da uve aventi le caratteristiche previste dal precedente art. 5 e sia immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,5% dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad un anno con un minimo di sei mesi in botti di rovere.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

La possibilità di utilizzare la menzione "superiore" viene inoltre subordinata al parere favorevole che di anno in anno deve essere espresso dai competenti organi regionali, sentito il parere delle organizzazioni agricole e degli enti ed istituti interessati, entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

#### **Articolo 8**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

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

È consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3 dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino Barbera del Monferrato designato con la menzione "superiore" deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

#### **Articolo 9**

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato, vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Istituito con Decreto del Presidente della Repubblica del 9 gennaio 1970 e successive modificazioni
-----------------------------------------------------------------------------------------------------