

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"LANGHE"**

Approvato con	D.M. 22.11.94	GU 283 del 03.12.94
Modificato con	D.M. 21.02.96	GU 56 del 07.03.96
Modificato con	D.M. 22.08.01	GU 209 del 08.09.01
Modificato con	D.M. 21.01.2010	GU 23 del 29.01.2010
Modificato con	D.M. 14.12.2010	GU 301 del 27.12.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 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 "Langhe" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- "Langhe" rosso
- "Langhe" Barbera;
- "Langhe" Cabernet Sauvignon;
- "Langhe" Dolcetto;
- "Langhe" Dolcetto novello;
- "Langhe" Freisa;
- "Langhe" Freisa frizzante;
- "Langhe" Merlot;
- "Langhe" Nebbiolo;
- "Langhe" rosato;
- "Langhe" rosso passito;
- "Langhe" Pinot Nero;
- "Langhe" bianco;
- "Langhe" Arneis;
- "Langhe" Arneis passito;
- "Langhe" bianco passito;
- "Langhe" Chardonnay;
- "Langhe" Favorita;
- "Langhe" Nascetta;
- "Langhe" Riesling;
- "Langhe" Rossese bianco;
- "Langhe" Sauvignon;
- "Langhe" con l'eventuale specificazione della seguente sottozona: "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"

2. La sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello", è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dall'allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Langhe”
SOTTOZONA “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”**

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1- La denominazione di origine controllata Langhe seguita dalla specificazione della sottozona: “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello

Nascetta del comune di Novello Passito o Nas-cëtta del comune di Novello Passito

**Articolo 2
Base ampelografica.**

1. La denominazione Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” e la denominazione Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito sono riservate ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti esclusivamente dal vitigno Nascetta.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve.**

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Novello, in provincia di Cuneo. Comprende altresì le porzioni dei comuni di Barolo e Monforte d'Alba delimitate come di seguito indicato.

In comune di Barolo (CN), la porzione di territorio ricadente sul foglio di mappa n° 2 avente come dividente:

- ad Ovest la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Narzole;
- a Nord-Est la strada che dal confine con Narzole attraversa la Borgata San Ponzio e si affianca al rio Pezzole sino al confine con il comune di Novello;
- a Sud la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Novello.

In comune di Monforte d'Alba (CN), la porzione di terreno ricadente sul foglio di mappa n° 4, avente come dividente:

- ad Ovest la linea di confine tra il comune di Novello ed il comune di Monforte;
- a Nord la linea di confine tra il comune di Barolo ed il comune di Monforte;
- ad Est la strada Boschetti - San Giovanni, dal confine con il comune di Barolo sino alla Borgata San Giovanni e successivamente la comunale San Giovanni sino al confine con il comune di Novello.

**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 Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” e la denominazione Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito, devono essere quelle tradizionali della zona e, 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: sono da preferire i terreni marnosi, sia tendenti al sabbioso che tendenti all'argilloso, preferibilmente poco fertili. Sono accettabili anche terreni argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: compresa tra i 200 e i 500 metri s.l.m.; per i nuovi impianti non inferiore a 250 m s.l.m.;
- esposizione: soleggiata, 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 nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot, il cordone speronato e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime ed i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" e Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito, devono essere i seguenti:

Vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"	9,00	11,50% vol.
Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito	9,00	13,00% vol.

La denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché i relativi vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 3 anni e siano rispettate le seguenti rese massime di uva per ettaro e titoli alcolometrici volumici minimi naturali:

Anno di impianto del vigneto	vino	
	Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello"	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,8	12,00 % vol.
quarto	5,6	12,00 % vol.
quinto	6,4	12,00 % vol.
sesto	7,2	12,00 % vol.
Dal settimo	8,1	12,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello", anche per la tipologia "Passito", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di 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.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla Regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente comma 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 limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta dei rappresentanti dei produttori, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione del vino Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” e del vino Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Novello, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba e Roddi.

2. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, tali operazioni possono essere svolte nel territorio della provincia di Cuneo.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% per il vino Langhe “Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello” pari a una resa uva /vino di 6300 l/ha e al 30% per il vino Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito pari a una resa uva /vino di 2700 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 hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4, punto 3.

Qualora tale resa per i vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Qualora, per i vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 35%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Per la tipologia Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito, la resa uva/vino di cui al precedente punto 3, si riferisce all'uva fresca prima di ogni appassimento.

5. 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 della gradazione zuccherina, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

6. E' consentita a scopo migliorativo, nella misura massima del 15% del volume, la correzione del mosto o del vino Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" più giovane con analogo mosto o vino più vecchio e viceversa.

7. I vini a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di mesi 5 a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. L' immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data del 20 aprile dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve .

I vini a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" passito devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di mesi 10 a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. L' immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data del 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve

Nel periodo tra il termine del periodo di invecchiamento obbligatorio e la data di immissione al consumo, le aziende potranno procedere alla certificazione del prodotto alla DOC.

8. Per la tipologia Langhe "Nascetta del comune di Novello" Passito o "Nas-cëtta del comune di Novello" Passito, la metodologia di produzione prevede la fermentazione di uve appassite attraverso il mantenimento sui tralci nei filari o su graticci o con altre idonee sistemazioni dei grappoli all'interno di ambienti adeguatamente aerati.

9. Per i vini Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" 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" Nascetta.

10. I vini destinati a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello", possono essere classificati, con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno o "Langhe" Nascetta, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. Il vino a denominazione di origine controllata Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello":

- colore: giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli;
- odore: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno;
- sapore: elegante, armonico, di buona struttura, con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Langhe "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello" con indicazione della menzione "vigna" :

- colore: giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli;

- odore: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno;
- sapore: elegante, armonico, di buona struttura, con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito:

- colore: dal giallo dorato all’ambrato, più o meno intenso;
- odore: intenso, di vino passito, con eventuali note aromatiche e legnose;
- sapore: strutturato, dolce, pieno, armonico, eventualmente tannico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. (di cui svolto almeno 12,00% vol.)
- zuccheri residui minimi: 50 g/l
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

4. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello” e Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito 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.

Nella designazione delle tipologie Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o Langhe “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito la menzione “passito” deve figurare al di sotto della denominazione medesima.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta di Novello” Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nas-cëtta del comune di Novello” Passito è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”, la denominazione di origine controllata può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”, 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 toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo non sia di dimensione di dimensione uguale o inferiore del carattere usato per la denominazione a quelle utilizzate per la denominazione Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nas-cëtta del comune di Novello”.

4. Nella designazione e presentazione dei vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nascetta del comune di Novello” e Langhe “Nascetta del comune di Novello” Passito o “Nascetta del comune di Novello” Passito , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 **Confezionamento**

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Langhe “Nascetta del comune di Novello” o “Nascetta del comune di Novello” devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso e tradizione, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 37,5 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.