Ref. Ares(2011)1393088 - 21/12/2011

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Alta Langa (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO TUTELA ALTA LANGA METODO CLASSICO
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	CONSORZIO DI PRODUTTORI SENZA FINI DI LUCRO IL CUI SCOPO E LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLO SPUMANTE ALTA LANGA METODO CLASSICO. NASCE IL 15 GIUGNO DEL 2001 ED E' ATTUALMENTE COMPOSTO DA 70 AZIENDE CONSORZIATE DI CUI 12 CASE SPUMANTIERE.
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	10 piazza Roma 14100 Asti Italia
Telefono:	+ 39 0141594842
Fax:	+ 39 0141594842
e-mail:	info@altalangadocg.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOCG Alta Langa - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	Dm 30.11.2011
Base giuridica:	DM DM 21.02.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Alta Langa (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Alta Langa" spumante anche riserva:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico;

Alta Langa" spumante rosato anche riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Metodo di spumantizzazione

Tipo di pratica enologica:	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica:	
Ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, secondo il Metodo Tradizionale Classico o Metodo Classico. Il periodo di rifermentazione in bottiglia non può essere inferiore ai 30 mesi per l'Alta Langa metodo classico bianco o rosé ed ai 60 mesi per l'Alta Langa riserva bianco o rosé.	

b. Rese massime:

Alta Langa spumante e Alta Langa spumante riserva

Resa massima:
resa uva per ettaro 11 t/ha - resa vino per ettaro 71,5 hl/ha

Alta Langa Rosato spumante e Alta Langa rosato spumante riserva

Resa massima:
resa uva per ettaro 11 t/ha - resa vino per ettaro 71,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni:
Provincia di Alessandria:
Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grognardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cris toforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.
Provincia di Asti:
Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.
Provincia di Cuneo:
Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carrù, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Cigliè, Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi' (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovi, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre

Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
ITC16	Cuneo
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
Chardonnay

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Alta Langa

Informazioni sulla zona geografica:
La produzione dei vini spumanti sotto la denominazione Alta Langa include una vasta area del Piemonte che bbraccia tre province fmando una lunga fascia collinare nelle province meridionali del Piemonte alla destra del ume Tanaro. 'ambiente di coltivazione da la preferenza alle aree a moderata insolazione, dotate di buone escursioni termiche on umidità relativa contenuta. Normalmente a tali ambienti corrisponde un indice bioclimatico (Huglin) compreso

on umidità relativa contenuta. Normalmente a tali ambienti corrisponde un indice bioclimatico (Huglin) compreso a 1700 e 1800,con la fascia altimetrica oscillante tra 280 e 550 metri sul livello del mare. Si privilegiano i terreni alcarei possibilmente marnosi, ben dotati in argilla, Gli ambienti viticoli piemontesi manifestano, a fianco di una ariabilità pedologica non troppo accentuata, una considerevole alternanza di situazioni climatiche e colturali.
ell'ambito del materiale di moltiplicazione, la scelta si limita ai vitigni Pinot nero e Chardonnay come sistema di llevamento la controspalliera bassa con sistema di potatura a Guyot con un solo capo a frutto o il cordone peronato ad un'altezza dal suolo compresa tra 40 e 70 centimetri. In ogni vigneto, la densità d'impianto è inferiore 4.000 ceppi per ettaro e le viti, singole sulla fila, osservano una distanza massima tra loro di 110 centimetri; terreni marnosi devono essere calcareo-argillosi, a fertilità moderata, con giacitura esclusivamente collinare e co esclusione di quelli di fondovalle, umidi e pianeggianti.
'altitudine non deve essere inferiore a 250 metri sul livello del mare.
'introduzione della tipologia Riserva sia per lo spumante bianco che per il rosè prevede un prodotto ottenuto con ermanenza sulle fecce di minimo 36 mesi. Da sempre si è sperimentato la maturazione del vino spumante sui eviti per valutarne la maturazione, lo sviluppo della qualità e la sua evoluzione. Tanto che abbiamo uno spumante on 24 mesi di invecchiamento e ad uno con 36 mesi che ha le caratteristiche per essere millesimato e riserva. oltre, l'utilizzazione di questi due vitigni nella produzione spumantistica – anche sulla base di quanto era già apitato in altre zone storiche – consigliava la loro messa a dimora in aree caratterizzate da temperature moderate buone escursioni termiche. Le operazioni di vendemmia sono condotte con la raccolta manuale dei grappoli in iccole cassette forate, mediante le quali vengono anche trasferite ai centri di pressatura e vinificazione. Il asporto in cantina in piccole cassette consente di trasferire grappoli perfettamente sani ed integri alla prima fase el processo di vinificazione, la pressatura. Si tratta di una fase molto delicata, condotta con l'impiego di una articolare pressa pneumatica, che consente di procedere ad una pressatura con diverse intensità, intervallate da eriodi di riposo: il risultato di questo procedimento è la separazione di diverse fasi di mosto, che proseguono poi ndividualmente il resto del loro processo di vinificazione.

Informazioni sul prodotto:

Rispetto alle condizioni pedologiche, il Pinot nero è esigente in fatto di argilla e limo e preferisce i terreni calcarei. Lo Chardonnay, invece, appare un po' più versatile, adatto a numerose situazioni, vista la sua capacità di salvaguardare buoni livelli di acidità. Tuttavia, nel caso della produzione di uve da spumante, anche per lo Chardonnay è preferibile impiantarlo in suoli marnoso-calcarei e meno in quelli sabbiosi. La zona di produzione dell'Alta Langa possiede esattamente queste caratteristiche-
Per quanto concerne la personalità di questi vini, è bene sottolineare che gli spumanti "Alta Langa" derivano da un lungo processo di ricerca ambientale e varietale. La sistemazione dei vigneti in aree particolarmente vocate, la grande padronanza tecnica degli operatori agricoli e la lunga esperienza enologica della Case spumantiere si sono felicemente coalizzate nel produrre vini importanti e strutturati: notevole ampiezza dei profumi, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane, il muschiato e la vaniglia, grande pienezza del sapore, che mitiga solo con il tempo la "charpente" e la spiccata corposità. Tali caratteristiche rispettano anche quelle di un riserva bianco e rosato.

Legame causale:
Attorno al 1850, il Marchese Leopoldo Incisa aveva incluso diversi vitigni francesi nella sua collezione ampelografica localizzata nei vigneti di Rocchetta Tanaro, in quella che allora era la provincia di Alessandria (che includeva anche Asti). Questi vitigni non incontravano, però, molto favore soprattutto presso i viticoltori. L'avversione dei contadini verso i vitigni stranieri era testimoniata ancora verso la fine del secolo dalle lamentele del proprietario succeduto al Marchese Incisa, che non trovava alcun agricoltore disposto a coltivarli. In realtà, a metà dell'800, non mancavano in Piemonte impianti di Pinot. Già dai primi decenni del 1800 i Conti di Sambuy avevano incominciato ad introdurre alcuni rinomati vitigni francesi con il preciso scopo di migliorare la produzione vinicola locale. Carlo Gancia, però, aveva favorito la diffusione dei Pinot e Chardonnay tra i viticoltori del circondario di Canelli per averne una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti. Con il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte, del quale la denominazione "Alta Langa" è nata, l'industria spumantistica piemontese ha reso al suo territorio un contributo di impegno economico e tecnologico prezioso ad una vocazionalità che per decenni era rimasta inespressa al di fuori del mero ambito scientifico. Si è dimostrato che le colline piemontesi dove la vite aveva nel tempo sedimentato una presenza significativa e duratura, disponevano anche della vocazione per le varietà specializzate alla produzione di spumanti Metodo Classico, secondo un modello di sviluppo che affiancasse di continuo all'enunciazione teorica la sperimentazione pratica. La stessa strategia della vendemmia, basata essenzialmente sulla manualità dell'operazione e sulla raccolta esclusiva delle uve in piccole cassette forate utilizzate anche per il convogliamento alla vinificazione, comporta un impegno specifico, a volte anche rilevante che ripaga con un prodotto che rappresenta gli spumanti piemontesi eccellenti nel mondo.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
"Alta Langa" nelle tipologie previste ottenuto : vitigni Pinot nero e/o	

Chardonnay dal 90 al 100%;
possono concorrere alla produzione di detti vini, 10% di uve provenienti dai vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Dm 02.11.2010
Descrizione:
DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395;http://www.regione.piemonte.it/agri/viticoltura/politiche/dwd/disciplinari/altalanga.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Alta Langa