

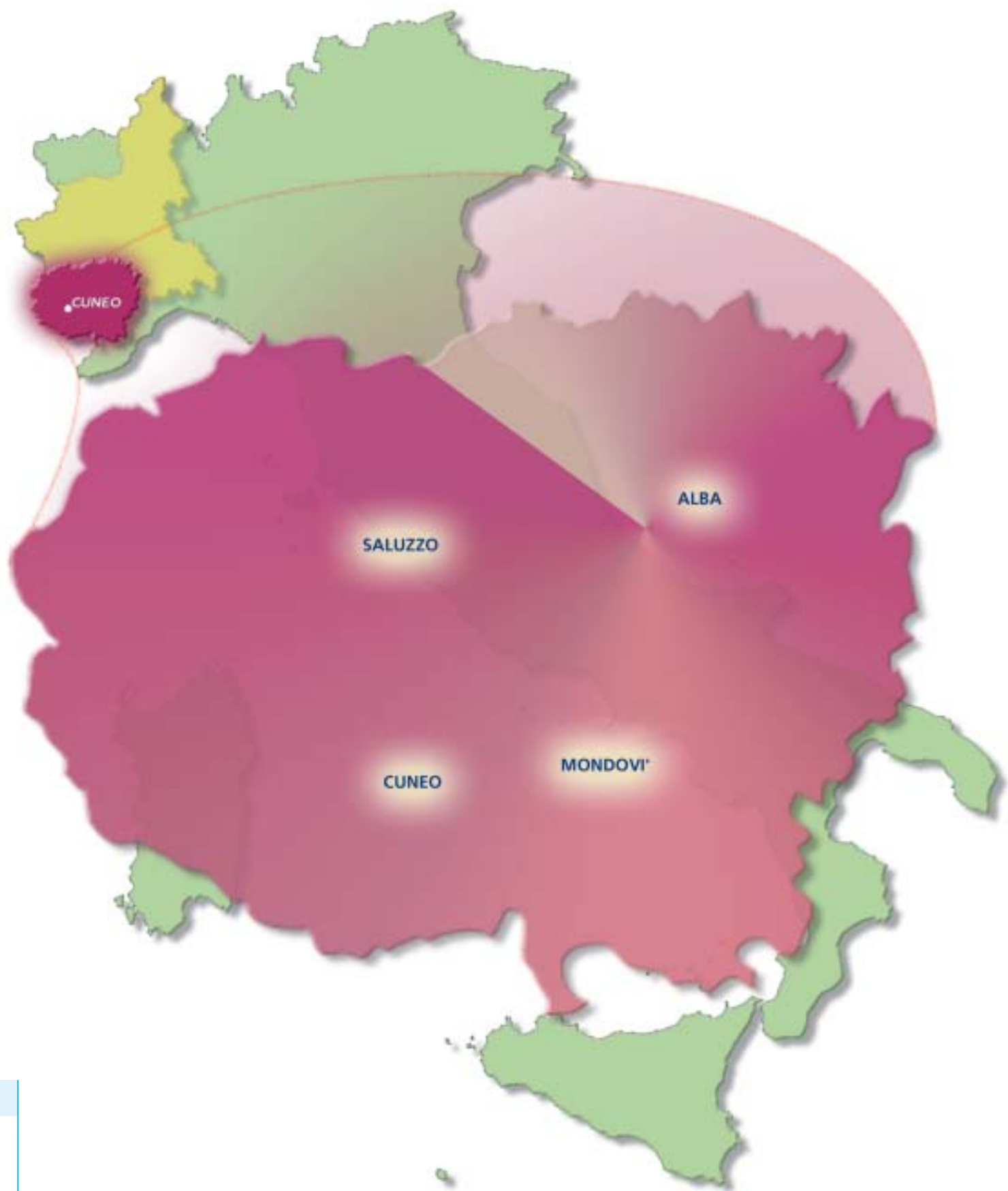
Albo Vigneti 2007



Camera di Commercio
Cuneo

SITUAZIONE AL
31 DICEMBRE 2007





Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Cuneo

Superare la soglia di 100 milioni di bottiglie non è più fatto eccezionale. Sta, ormai, diventando la regola per i vini doc e docg di una provincia dell'eccellenza enoica. La vendemmia 2007 ha fatto registrare un nuovo primato assoluto, per quanto riguarda la produzione complessiva, superando il totale di 107 milioni di bottiglie. Grazie all'andamento climatico favorevole, la produzione d'uva è stata di ottima qualità ed i vini prodotti presentano, complessivamente, una buona struttura e una qualità che, per quasi tutte le tipologie, raggiungerà punteggi tendenti all'ottimo e, in alcuni casi, anche all'eccellente.

I dati complessivi, d'iscrizione agli albi vigneti, sono per lo più stabili. L'aumento si è attestato sui 100 ettari.

L'attività delle undici commissioni di degustazione, operanti presso l'Ente camerale, è proseguita con il medesimo spirito di grande professionalità che ha contraddistinto negli anni passati questo delicato compito. Grazie all'impegno profuso da tutti i componenti delle Commissioni, è stato possibile effettuare 372 sedute di degustazione. Nel corso di queste sedute sono stati analizzati quasi 7.000 campioni di vini doc e docg. Questo dato, in continua crescita, rispetto agli anni precedenti, evidenzia in modo inequivocabile la grande fiducia degli operatori verso l'operato del sistema camerale.

In corso d'anno sono proseguite le procedure per l'attuazione dei piani dei controlli, relativi ai vini Barolo e Barbaresco. Con l'inizio del 2008 sono iniziate quelle relative ai vini doc Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga e per il vino docg Dolcetto di Dogliani Superiore. Al riguardo la Camera di Commercio, su richiesta delle organizzazioni di categoria, sta collaborando con la Provincia di Cuneo e il Consorzio di Tutela per far sì che le procedure e le incombenze burocratiche siano facilitate per tutti gli operatori vitivinicoli. Per quanto riguarda l'imminente distribuzione delle fascette dei vini doc, l'Ente camerale mette a disposizione la struttura, la professionalità e l'esperienza maturata in tutti questi anni dall'ufficio vitivinicolo di Alba.


Quest'anno si celebra il venticinquesimo dell'attività delle commissioni di degustazione; tale attività è iniziata, con la convocazione delle prime due commissioni nel mese di luglio 1983. Per questo motivo, l'Ente camerale ha voluto premiare, con un piccolo gesto di riconoscenza, tutti i presidenti delle commissioni che si sono alternati, in questi anni, per questo delicato incarico.

Alla pubblicazione dell'albo vigneti, quest'anno, è abbinato l'Atlante delle etichette dei vini Colline Saluzzesi, Verduno Pelaverga, Piemonte, Pinerolese, Cisterna d'Asti, Moscato d'Asti, Asti e Alta Langa. Con questa pubblicazione si conclude la collana delle etichette dei vini doc e docg, prodotti in Provincia di Cuneo, iniziata nel lontano 1999. Già si stanno programmando sviluppi futuri, per tali pubblicazioni, legati al sito Web camerale.

Al riguardo la Camera di Commercio vuole ringraziare l'Associazione Vignaioli Piemontesi, che ha curato questa splendida collana, per l'ottima collaborazione prestata.

Dott. Ferruccio DARDANELLO

Il Presidente

 Dépasser le seuil des 100 millions de bouteilles n'a plus rien d'exceptionnel. C'est même devenu la règle pour les vins AOC et AOCG d'une province où le vin est roi. La vendange 2007 a permis d'enregistrer un nouveau record en ce qui concerne la production globale, dépassant les 107 millions de bouteilles. Grâce à une évolution climatique favorable, le raisin produit est d'une excellente qualité et les vins obtenus ont pour la plupart une bonne structure et une bonne qualité, et presque toutes les typologies atteindront un très bon score, voire même excellent pour certains d'entre eux.

Dans l'ensemble, les données globales d'inscription aux tableaux des vignobles sont stables. L'augmentation a été d'environ 100 hectares.

L'activité des onze commissions de dégustation, opérant dans le cadre de la Chambre de commerce, s'est poursuivie avec le même professionnalisme que celui démontré durant les années précédentes. Grâce à la profonde expérience de tous les membres des Commissions, on a pu effectuer 372 séances de dégustation. Au cours de ces séances on a analysé presque 7.000 échantillons de vins AOC et AOCG. Il s'agit d'une donnée en croissance continue qui confirme la grande confiance des opérateurs vis-à-vis du travail effectué par l'organisme.

Au cours de l'année les procédures pour la mise en place des plans de contrôle relatifs aux vins Barolo et Barbaresco ont continué. Au début de 2008 ont commencé celles relatives aux vins DOC Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga et au vin AOCG Dolcetto di Dogliani Superiore. À ce propos la Chambre de

Commerce, sur demande des organisations de la catégorie, collabore avec la Province de Cuneo et l'Association pour la protection des vins afin que toutes les procédures et les contraintes bureaucratiques soient facilitées pour tous les opérateurs vitivinicoles. En ce qui concerne la distribution imminente des vignettes des vins AOC, l'Organisme de la Chambre met à la disposition des opérateurs la structure, le professionnalisme et l'expérience acquise au cours de toutes ces années par le service vitivinicole d'Alba.


On célèbre cette année le vingt-cinquième anniversaire de l'activité des commissions de dégustation ; cette activité a commencé, par la convocation des deux premières commissions en juillet 1983. C'est pour cela que l'Organisme de la Chambre a voulu, par ce petit geste, manifester sa reconnaissance à tous les présidents qui se sont alternés durant toutes ces années dans cette charge délicate.

Cette année la publication du tableau des vignobles est associée à l'Atlas des étiquettes des vins Colline Saluzzesi, Verduno Pelaverga, Piemonte, Pinerolese, Cisterna d'Asti, Moscato d'Asti, Asti et Alta Langa. Ainsi se conclut la publication de la collection d'étiquettes des vins AOC et AOCG, produits dans la Province de Cuneo, commencée il y a longtemps en 1999. Nous sommes déjà en train de programmer de futurs développements liés au site Web de la Chambre de commerce pour ces publications.

À ce propos la Chambre de Commerce tient à remercier l'Association Vignerons Piémontais, qui s'est si bien occupée de cette magnifique publication en série, pour sa chaleureuse collaboration.



Dott. Ferruccio DARDANELLO
Le Président

 Surpassing one hundred million bottles is not an exceptional fact. It is in fact becoming the rule for the Doc and Docg wines of a province that is a symbol of oenological excellence. The harvest of 2007 registered another absolute primacy as regards the overall production that surpassed 107 million bottles. Thanks to the favourable climatic conditions, the grapes were of excellent quality and the wines obtained feature an overall good structure and quality that, for almost all the varieties, will almost certainly result in qualifications tending to optimum and, in some cases, even to excellent.


The total registration data in the Vineyards Registry is stable. The increment was of about one hundred hectares. The work of the eleven tasting commissions of the Chamber continued with the same spirit and professionalism that had distinguished this delicate task in previous years. Thanks to the strong commitment of all the members of the commissions, 372 tasting sessions took place and almost 7,000 Doc and Docg wine samples were analysed. These numbers are increasing yearly and testify to the trust of the wine operators in the work of the Chamber. The procedures to carry out the controlling operations for Barolo and Barbaresco wines continued during the year. Those regarding the Doc wines Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga and the Docg Dolcetto di Dogliani Superiore started at the beginning of 2008. To that respect, the Chamber of Commerce, upon request by the wine associations, is working along with the Administration of the Province of Cuneo and the Consortium of Tutelage in order to guaranty that the procedures and burocratic steps be facilitated for all the wine operators. As for the distribution of the numbered neck seal of the Doc wines, the Chamber's offices in Alba are ready to operate with expertise.

This is the 25th anniversary of the work of the tasting commissions. Such activity started in July 1983 by the con- vocation of the two first commissions. For this reason, the Chamber wants to bring full recognition for this deli- cate task to all the presidents, that through the years, have alternated as heads of the commissions.

This year, the publication of the Vineyards Atlas is accompanied by the Atlas of Labels of the wines Colline Saluzzesi, Verduno Pelaverga, Piemonte, Pinerolese, Cisterna d'Asti, Moscato d'Asti, Asti and Alta Langa. This publication represents the conclusion of the series of labels atlas for Doc and Docg wines produced in the Province of Cuneo and started in 1999. Some future plans regarding these publications in relation to the Chamber's web- site are presently under development.

The Chamber of Commerce wants to thank the Piedmont Vintners Association for the excellent collaboration on this series.

Dott. Ferruccio DARDANELLO
The President

 Dass wir die Schwelle von 100 Millionen Flaschen überschreiten, ist keine Ausnahme, sondern bildet für die DOC - und DOCG - Weine der hervorragenden Weinbauprovinz Cuneo wohl eher die Regel. Mit einer Gesamtproduktion von 107 Millionen Flaschen wurde bei der Weinlese 2007 ein neuer Rekord erreicht. Dank der günstigen Klimabedingungen waren die Trauben von ausgezeichneter Qualität, und alle hergestellten Weinsorten weisen eine gesunde Grundstruktur auf sowie eine Qualität, die in fast allen Fällen die Note sehr gut oder gar den Titel ‚exzellent‘ verdient.

Bezogen auf die Einschreibung ins Rebenregister haben wir eine stabile Situation; bei der Gesamtsumme der ver- zeichneten Hektar gab es einen leichten Anstieg um ca. 100 ha.

Die Aufgaben der elf Prüfungskommissionen wurden (am Sitz der Handelskammer) mit der gleichen Einsatzbereitschaft und Professionalität bewältigt wie schon in den letzten Jahren. Dank der Arbeit aller Kommissionsmitglieder wurden 372 Prüfungssitzungen durchgeführt, bei denen 7.000 Proben von DOC- und DOCG-Weinen verkostet und analysiert wurden. Die im Vergleich zu den Vorjahren kontinuierlich steigende Zahl der bewerteten Proben zeigt, wie groß das Vertrauen der Winzer in das Kontrollsystem der Handelskammer ist.

Im Laufe des Jahres wurde die Umsetzung der Pläne bezüglich der Kontrollen der Weinsorten Barolo und Barbaresco voran getrieben. Mit dem Jahr 2008 begannen dann die Kontrollen der DOC-Weine Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga und für den DOCG-Wein Dolcetto di Dogliani Superiore. Auf Anfrage der in dieser Kategorie bestehenden Organisationen arbeitet die Handelskammer gemeinsam mit der Provinz Cuneo und der Schutz-Genossenschaft eine Methode aus, um die Prozeduren und bürokratischen Vorgänge so einfach wie möglich zu halten. Bezogen auf die anstehende Verteilung der DOC-Banderolen stellt die Handelskammer die entsprechenden Amtsgebäude in Alba zur Verfügung sowie die gesamte Professionalität und alle in den letzten Jahren gesammelten Erfahrungen.

2008 ist ein Jubiläumsjahr, denn die Arbeit der Prüfungskommissionen feiert ihr 25-jähriges Bestehen; sie begann im Juli 1983, als die ersten zwei Kommissionen berufen wurden. Aus diesem Grund möchte die Handelskammer sich bei allen Vorsitzenden der Kommissionen bedanken, die sich im Laufe der 25 Jahre um diese delikate Aufgabe gekümmert haben.

Die Veröffentlichung des Rebenregisters ist dieses Jahr mit dem Etikettenatlas der folgenden Weine gekoppelt: Colline Saluzzesi, Verduno Pelaverga, Piemonte, Pinerolese, Cisterna d'Asti, Moscato d'Asti, Asti und Alta Langa. Mit dieser Ausgabe schließt sich die Reihe der Atlanten der Weinetiketten der DOC- und DOCG-Weine aus der Provinz Cuneo, deren erste Ausgabe bereits 1999 veröffentlicht wurde. Für die Zukunft sind weitere Entwicklungen und Veröffentlichungen auf der Web-Page der Handelskammer geplant.

In diesem Zusammenhang spricht die Handelskammer der Vereinigung Piemontesischer Weinbauern seinen Dank für die hervorragende Zusammenarbeit aus, mit der sie bei der Realisierung dieser Buchreihe mitgewirkt hat.

Dott. Ferruccio DARDANELLO
Der Präsident

Andamento climatico

L'annata viticola 2007 ha visto un andamento climatico a dir poco anomalo. Nel complesso le temperature, del periodo gennaio-settembre, sono state tra le più elevate degli ultimi dieci anni, con valori molto simili a quelli registrati nel 1997 e nel torrido 2003.

Nel mese di gennaio le temperature sono state particolarmente miti, con 3-5 gradi superiori alla media; questo tempo è continuato fin verso la fine del mese.

Febbraio si è presentato come un mese particolarmente siccitoso, con precipitazioni scarse che hanno superato solo in alcune zone i 10 mm; le temperature sono state nuovamente superiori alla media, con una serie di giornate pressoché primaverili.

Nel mese di marzo il caldo è proseguito sino al 20; verso la fine del mese l'inverno si è fatto risentire, con alcune giornate fredde e piovose ed, in alcune zone, le precipitazioni sono state a carattere nevoso.

Aprile è stato classificato come il mese più caldo degli ultimi 50 anni, con temperature estive che, nell'ultima settimana, hanno sfiorato i 30 gradi; le piogge sono state limitate e insufficienti; un mese, nel complesso, del tutto anomalo e non fedele alla stagione primaverile.

Nel mese di maggio, pur con un caldo superiore alla media, si sono registrate giornate tipicamente primaverili, che hanno apportato quantità di pioggia in linea con le medie del periodo.

Giugno è stato piuttosto fresco, ricco di pioggia e temporali; purtroppo non sono mancate alcune grandinate che hanno gravemente colpito parte della zona del Barolo.

Il mese di luglio è stato nuovamente caldo, con temperature massime che, in alcuni aree, hanno superato i 37 gradi; le piogge ed i temporali sono stati scarsi.

Nel successivo mese di agosto le temperature si sono abbassate e sono stati pochi i giorni con temperature

massime oltre i 30 gradi; nel contempo i valori medi si sono mantenuti sotto la media di circa un grado; numerosi sono stati i temporali che hanno apportato una discreta quantità di pioggia.

Il mese di settembre ha riproposto gradevoli condizioni di stabilità, con giornate serene e soleggiate e con notevoli escursioni termiche, che hanno consentito una vendemmia eccezionale un po' per tutte le uve a maturazione medio- tardiva, in particolare per il Barbera e i Nebbioli.

Nel complesso, l'annata 2007 ha visto precipitazioni piovose al di sotto delle medie degli ultimi anni, mentre dal punto di vista termometrico l'annata è risultata calda per quasi tutto il periodo, con l'eccezione dei mesi di giugno e agosto.

Bilan climatique

On peut dire sans exagérer que les conditions climatiques du millésime 2007 ont été bien loin des normes saisonnières. Dans l'ensemble les températures, pour la période janvier-septembre, ont été parmi les plus élevées des dix dernières années, avec des valeurs très proches de celles de 1997 et de la torride année 2003.

En janvier, les températures ont été particulièrement douces, supérieures de 3 à 5 degrés par rapport à la moyenne; ce temps a continué quasiment jusqu'à la fin du mois. Le mois de février a été particulièrement sec, avec des précipitations faibles qui ont dépassé par endroits les 10 mm; les températures ont été de nouveau supérieures à la moyenne, avec une série de journées presque printanières.

Au mois de mars la douceur s'est poursuivie jusqu'au 20; vers la fin du mois l'hiver s'est fait ressentir, avec quelques journées froides et pluvieuses et, par endroits, des précipitations neigeuses.

Avril a été classé comme le mois le plus chaud des cinquante dernières années, avec des températures estiva-



les, qui, dans la dernière semaine, ont frôlé les 30 degrés; les pluies ont été limitées et insuffisantes; un mois, dans l'ensemble, tout à fait anormal et non représentatif du printemps.

Au mois de mai, malgré des températures supérieures à la normale, on a enregistré des journées typiquement printanières, qui ont apporté une pluviométrie conforme aux moyennes pour la période.

Juin a été plutôt frais, avec des pluies et des orages fréquents; malheureusement on n'a pas échappé à quelques chutes de grêle qui ont gravement atteint une partie des terres du Barolo.

Le mois de juillet a été de nouveau chaud, avec des températures maximales qui ont dépassé les 37 degrés en certains endroits; les pluies et les orages ont été rares.

Le mois suivant, en août, les températures ont baissé et il y a eu peu de jours avec des températures maximales supérieures à 30 degrés; les orages ont été nombreux et ont apporté une quantité de pluie modérée.

Le mois de septembre a vu de nouveau d'agréables conditions de stabilité, avec des journées sereines et ensoleillées avec de notables amplitudes thermiques, qui ont permis des vendanges exceptionnelles pour la plupart des raisins à maturation médio-tardive, en particulier pour le Barbera et les «Nebbiolo».

Dans l'ensemble, l'année 2007 a connu des précipitations pluvieuses au-dessous des moyennes des dernières années, et s'est révélée chaude sur le plan thermique, à l'exception des mois de juin et août.

Climatic conditions

The vintage of 2007 experienced climatic conditions that were anomalous, to say the least. The overall temperatures in the period going from January to September were among the highest in the last decade, with levels very similar to those registered in 1997 and the torrid 2003. In January, the temperatures were particularly mild, ranging from 3 to 5 grades above the average. This continued to the end of the month.

February was particularly dry, with scarce precipitations that surpassed 10mm only in a few zones. The temperatures were superior to the average and there were a series of spring-like days.

In March, the heat continued until the 20th but, towards the end of the month, winter came back with some cold and rainy days and snowfalls in some areas.

April was classified as the hottest month in the last fifty years since the temperatures almost arrived at 30 °C over the last week. Rainfalls were circumscribed and insufficient. On the whole, it was a completely anomalous month, unrepresentative of the spring season.

May, though with higher temperatures than average, came with typical spring days and the quantity of rain was in line with the expectations for the month.

June was rather cool, with lots of rain and storms. Unfortunately, there were also some hail storms that greatly damaged certain zones of the Barolo area.

July was hot again, with peaks that, in some cases, surpassed 37°C. Rainfalls and storms were insufficient.



In the month of August, the temperature descended and there were few days with temperatures over 30°C. The median values remained one Celsius degree under the average. There were numerous storms that brought along a moderate quantity of rain.

September came with renewed stability, calm and sunny days, and a remarkable temperature range that created the ideal conditions for the harvesting of the late varieties, particularly Barbera and Nebbiolo.

On the whole, the year 2007 supplied an amount of rain that was inferior to the average of the last years, whereas from the temperature point of view, it was hot almost all the period, except for June and August.

Klimatische Entwicklung

Das Weinjahr 2007 ist, um es milde auszudrücken, sehr eigenartig verlaufen. Die Temperaturen und Durchschnittswerte der Monate Januar bis September lagen, verglichen mit den vergangenen zehn Jahren, im obersten Bereich, und es wurden Höchsttemperaturen gemessen, die an den Sommer 1997 und an die sehr heißen Sommermonate des Jahres 2003 erinnern.

Die Monate im einzelnen:

Im Januar lagen die Temperaturen den ganzen Monat lang 3-5 Grad über dem Durchschnitt.

Im Februar herrschte ein unnormal trockenes Klima mit vereinzelt Niederschlägen, nur in wenigen Gebieten wurde eine Gesamtregenmenge von über 10 mm gemessen. Auch hier lagen die Temperaturen weit über dem Durchschnitt und es gab eine Reihe von fast frühlingshaften Tagen.

Diese warme Phase zog sich bis zum 20. März hin, doch dann kehrte der Winter zurück und bescherte

uns einige sehr kalte und regenreiche Tage, wobei es in einigen Gebieten nochmal Schnee gab.

Der April 2007 war der wärmste April seit 50 Jahren und die sommerlichen Temperaturen erreichten Ende April die Grenze von 30 Grad; ein ungewöhnlicher Monat mit viel zu wenig Niederschlägen, der nichts mit einem typischen Frühlingsmonat zu tun hatte.

Auch wenn die unnatürliche Wärme im Mai weiter ging, konnten hier doch einige der Jahreszeit entsprechende Tage registriert werden, mit einer Regenmenge, die für diesen Zeitraum des Jahres typisch und ausreichend war. Der Juni war eher kalt und reich an Niederschlägen und Gewittern; leider hat es auch gehagelt, wobei vor allem ein Teil des Barolo-Gebiets betroffen war.

Im Juli stiegen die Temperaturen dann rapide und erreichten bzw. überschritten in einigen Gebieten die 37 Grad-Grenze; wenig Niederschläge, vereinzelte Gewitter.

Im darauffolgenden Monat August konnte man die richtig heißen Tage mit einer Höchsttemperatur von über 30 Grad an einer Hand abzählen und die Durchschnittstemperatur lag einen Grad unter den normalen Werten; zahlreiche Gewitter, die uns eine beachtliche Menge an Regen beschert haben.

Zum Glück kann man den September als normal bezeichnen, mit stabilen Wetterbedingungen: tagsüber heiter und sonnig mit einigen sehr warmen Tagen, sodass wir für alle Traubensorten mit mittel-spätem Reifezeitpunkt, vor allem für Weine aus Barbera- oder Nebbiolo-Trauben, eine hervorragende Weinlese verzeichnen können.

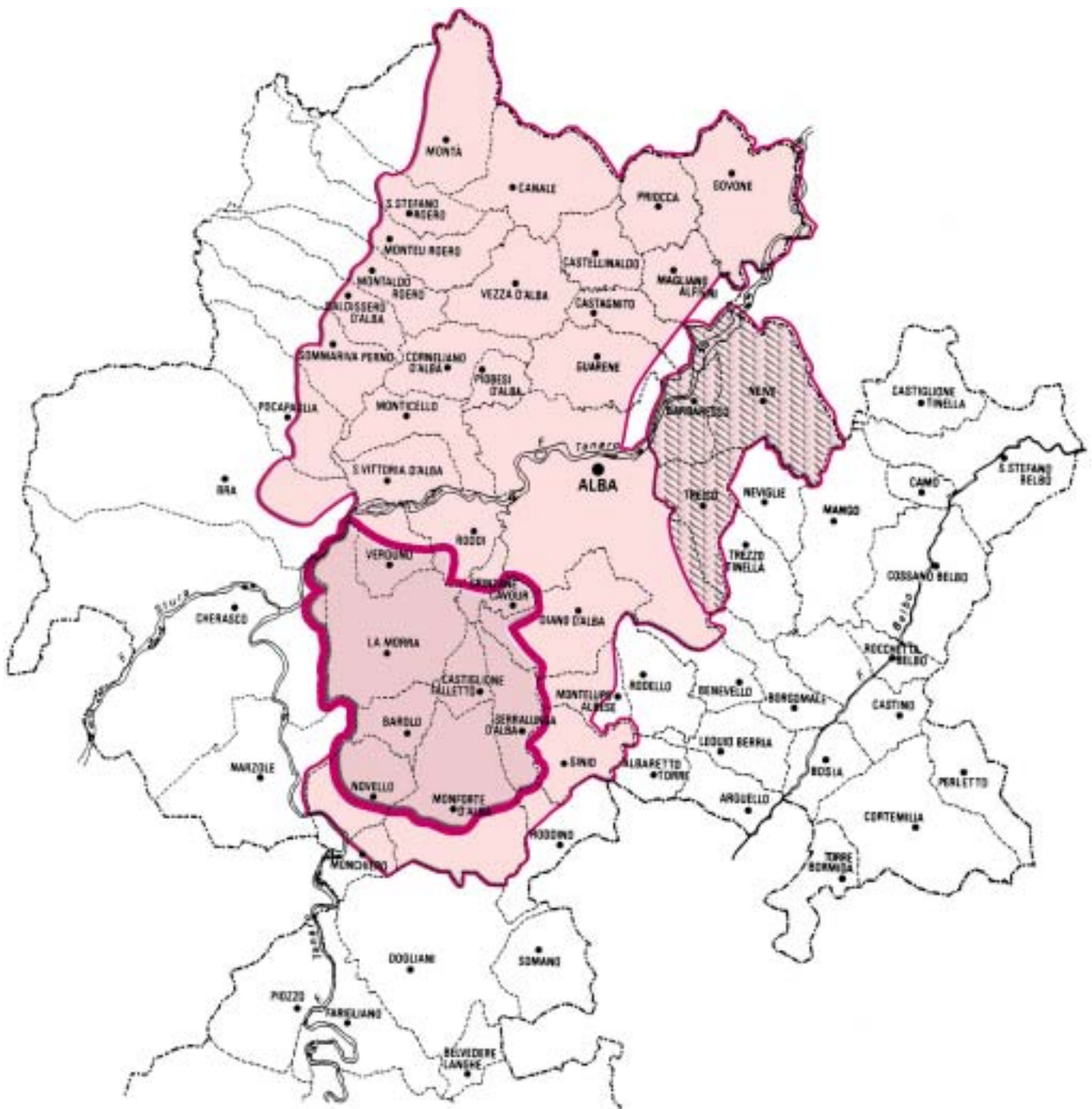
Zusammenfassend kann man also sagen, dass es im Jahrgang 2007 weniger Niederschläge gab als in den vergangenen Jahren, während die Temperaturen fast fortwährend sehr hoch waren und über dem Durchschnitt lagen, mit Ausnahme der Monate Juni und August.



Zona di produzione dei vini: Barolo


Barbaresco

Nebbiolo d'Alba



Barolo


d.o.c.g. - D.P.R. 1-7-1980 - (d.o.c. - D.P.R. 23-4-1966)

 Il vitigno nebbiolo coltivato in un'area che comprende il territorio (in tutto o in parte) di undici comuni posti a sud-ovest di Alba dà origine a un vino che - invecchiato per tre anni, di cui due in botte, diventa Barolo Docg.

Il disciplinare di produzione prevede che il Barolo, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso granato con riflessi arancione; **odore**: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso; **sapore**: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 13%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 23 g/litro.


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

Il Barolo chinato è ottenuto partendo dal vino Barolo Docg, aggiunto di alcol e di un infuso di erbe aromatiche con prevalenza di china.

 Le cépage de nebbiolo est cultivé dans une zone qui comprend le territoire (tout le territoire ou une partie de celui-ci) de onze communes situées au sud-ouest d'Alba. Il donne naissance à un vin qui - vieilli pendant trois ans, dont deux en tonneau, devient Barolo Docg. Le cahier des charges de production du Barolo dispose qu'au moment de son introduction sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge grenat avec des reflets orangés; **nez**: parfum caractéristique, raffiné, agréable, intense; **goût**: sec, plein, vigoureux, austère mais velouté, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 13%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec total minimum**: 23 g/litre.


Le Barolo soumis à une période de vieillissement d'au moins cinq ans peut reporter sur son étiquette la mention "riserva".

Le Barolo "chinato" est obtenu sur la base du vin de Barolo Docg ajouté d'alcool et d'infusions d'herbes aromatiques composées pour la majeure partie de quinquina.

 The variety known as Nebbiolo when cultivated in an area including the territory of eleven districts lying to the South-West of Alba gives origin to a wine that after three years' ageing, of which two in casks, become Barolo Docg. The regulations impose that Barolo presents the following characteristics when released for marketing: **colour**: garnet red with orange reflections; **bouquet**: characteristic, ethereal, pleasing and intense; **flavour**: dry, full, robust, harsh but velvety and harmonic; **minimum alcohol content by volume**: 13%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 23 g/litre.

When Barolo wine is aged for no less than five years it can bear the additional label "riserva" (i.e. reserve).

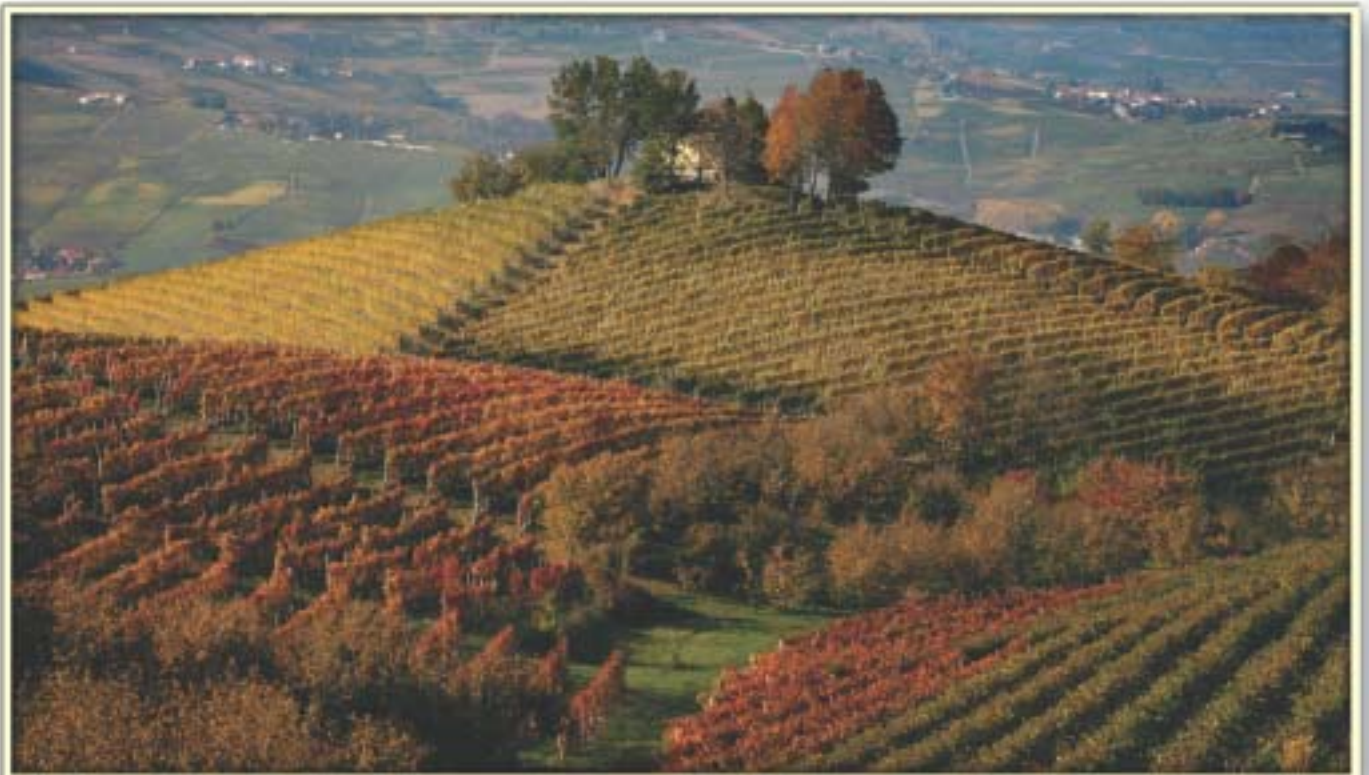
Barolo Chinato (cinchona flavoured) is obtained from Barolo Docg with the addition of alcohol and an infusion of aromatic herbs mainly cinchona.

 Wird die Nebbiolo-Weinrebe in einem Gebiet angebaut, das zu den elf süd-westlich von Alba gelegenen Gemeinden gehört (ganz oder zum Teil), erhält man nach einer dreijährigen Ausbauzeit, von denen zwei Jahre im Fass erfolgen, den Barolo DOCG.

Die Herstellungsrichtlinien sehen vor, dass der Barolo bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Granatrot mit orangefarbenen Spiegelungen; **Geruch**: typische Duftnoten, leicht ätherisch, angenehm, intensiv; **Geschmack**: trocken, voll, robust, würdevoll und zugleich samtweich, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 13%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 23 g/Liter.

Ein Barolo, der mindestens fünf Jahre ausgebaut wurde, darf als besonderen Zusatz die Bezeichnung "Riserva" tragen.

Der 'Barolo Chinato' wird aus Barolo DOCG, Alkohol und einer flüssigen Kräutermischung auf der Grundlage von Chinarinde hergestellt.



Barolo

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BAROLO	123	238,5284	19.082,27	13.357,59	13,22
CASTIGLIONE FALLETTO	66	136,2520	10.900,16	7.630,11	7,55
CHERASCO	1	1,9900	159,20	111,44	0,11
DIANO D'ALBA	15	14,4267	1.154,14	807,90	0,80
GRINZANE CAVOUR	49	49,7230	3.977,84	2.784,49	2,76
LA MORRA	251	449,7240	35.977,92	25.184,54	24,93
MONFORTE D'ALBA	163	351,6678	28.133,42	19.693,40	19,50
NOVELLO	79	137,6169	11.009,35	7.706,55	7,63
RODDI	23	21,9366	1.754,93	1.228,45	1,22
SERRALUNGA D'ALBA	115	311,6639	24.933,11	17.453,18	17,28
VERDUNO	67	90,3354	7.226,83	5.058,78	5,01

VARIAZIONI

2003	744	1.573,2594	125.860,75	88.102,53
2004	760	1.714,3529	137.169,83	96.018,87
2005	949	1.754,4294	140.354,35	98.248,05
2006	979	1.786,3485	142.907,88	100.035,52
2007	952	1.803,8647	144.309,18	101.016,42

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate		Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
	Q.li 80/ha	Q.li 80/ha	HI. 70%	HI. 65%		
2003	716	100.514	7.036	65.334	68,63	8.711.200
2004	725	118.294	82.806	76.891	75,54	10.252.133
2005	1103	121.828	85.279	79.188	74,28	10.558.400
2006	1.143	130.127	91.089	84.583	75,70	11.277.673
2007	1.159	126.508 (*)	88.556	82.230	73,00	10.964.000

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont pour calamité atmosphérique. - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region for atmospheric calamity. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung für atmosphärisches Unglück.




Barbaresco

d.o.c.g. - D.P.R. 1-7-1980 (d.o.c. - D.P.R. 23-4-1966)

 Dai vigneti coltivati a nebbiolo nei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e parte del comune di Alba (frazione San Rocco Seno d'Elvio) si ottiene un vino che, sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, di cui uno in botte, viene denominato Barbaresco Docg. Il disciplinare di produzione prevede che il Barbaresco, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso granato; **odore:** intenso, caratteristico; **sapore:** asciutto, pieno, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 12,5%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non riduttore minimo:** 22 g/litro.


Il Barbaresco Riserva deve essere immesso al consumo a partire dal 1° gennaio del quinto anno successivo alla vendemmia. I vini Barbaresco e Barbaresco Riserva possono riportare in etichette una delle 65 menzioni geografiche aggiuntive (Albesani, Asili, Ausario, ecc) previste con la modifica del disciplinare approvata con il decreto 21 febbraio 2007

 Des vignobles cultivés à nebbiolo dans les communes de Barbaresco, Neive, Treiso et dans une partie de la commune d'Alba (hameau San Rocco Seno d'Elvio) on obtient un vin qui soumis à une période de vieillissement longue d'au moins deux ans, dont une année en tonneaux, prend l'appellation de Barbaresco Docg. Le cahier des charges de production du Barolo dispose qu'au moment de son introduction sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge grenat; **nez:** intense caractéristique; **goût:** sec, plein, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum:** 12,5%; **acidité totale minimum:** 4,5‰; **extrait non réducteur minimum:** 22 g/litre.

Le Barbaresco Réserve doit être mis sur le marché pour être consommé à compter du 1er janvier de la cinquième année consécutive à la vendange. Les vins Barbaresco et Barbaresco Réserve peuvent reporter sur l'étiquette l'une des 65 mentions géographiques supplémentaires (Albesani, Asili, Ausario, etc.) prévues par la modification du cahier des charges qui a été approuvée par l'arrêté du 21 février 2007.

 Nebbiolo vineyards cultivated in the districts of Barbaresco, Neive, Treiso and part of the district of Alba (San Rocco Seno d'Elvio locality) give origin to Barbaresco Docg wine, which undergoes an ageing period of at least two years, of which one in casks. The relative regulations impose that Barbaresco features the following qualities at the time of release for marketing: **colour:** garnet red; **bouquet:** characteristic, intense; **flavour:** dry, full, harmonious; **minimum total alcohol content by volume:** 12,5%; **minimum total acidity:** 4,5‰; **sugar-free extract:** 22 g/litre.

Barbaresco Riserva (reserve) must be put on the market only from the first of January of the fifth year after the harvest. Barbaresco and Barbaresco Riserva can include one of the 65 additional geographic denominations in their labels (Albesani, Asili, Ausario, etc.), as allowed by a modification of the Wine Regulations sanctioned by decree of February 21st 2007.

 Nebbiolo-Reben, die in den Gemeinden Barbaresco, Neive, Treiso und in einem Teil der Stadt Alba (Ortschaft San Rocco Seno d'Elvio) angebaut werden, ergeben nach einer Mindestlagerung von zwei Jahren, von denen ein Jahr im Fass erfolgen muss, den Barbaresco DOCG. Die Herstellungsrichtlinien sehen vor, dass der Barbaresco bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** Granatro; **Geruch:** typische intensiv; **Geschmack:** trocken, voll und harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 12,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5/1000; **Mindestextrakt:** 22 g/Liter.

Der Barbaresco Riserva darf erst ab dem 1. Januar des fünften auf die Ernte folgenden Jahres in den Handel gebracht werden. Die Weine Barbaresco und Barbaresco Riserva können auf dem Etikett eine der 65 geografischen Lagenbezeichnungen aufführen (Albesani, Asili, Ausario, usw...), die in der mit dem Dekret vom 21. Februar 2007 verabschiedeten Verordnung gelistet sind.



Barbaresco

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	30	38,4652	3.077,22	2.154,05	5,50
BARBARESCO	104	240,1406	19.211,25	13.447,87	34,36
NEIVE	197	254,7767	20.382,14	14.267,50	36,45
TREISO	109	165,5814	13.246,51	9.272,56	23,69

VARIAZIONI

2003	388	636,6988	50.935,90	35.655,13
2004	396	680,1435	54.411,48	38,088,03
2005	447	685,5041	54.840,17	38.388,10
2006	465	695,0192	55.601,54	38.921,08
2007	440	698,9639	55.917,11	39.141,98

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate		Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%	HI. 65%		
2003	351	40.200	28.140	26.130	68,73	3.484.000
2004	332	45.948	32.164	29.866	76,18	3.982.133
2005	471	42.899	30.029	27.884	70,26	3.717.866
2006	498	48.355	33.849	31.431	74,00	4.190.767
2007	533	47.485	33.240	32.290 (*)	71,60	4.305.333


(*) Da questa vendemmia la resa è HI 68% - De cette vendange la reddition est des hectolitres 68% - From this grape harvest the yield is hectoliters 68% - Von dieser Weinlese ist die Übergabe Hektoliter 68%





Nebbiolo d'Alba

d.o.c. - D.P.R. 28-5-1970

 In un'ampia zona posta ai confini delle aree di origine del Barolo e del Barbaresco, collocata parte alla destra e parte alla sinistra orografica del fiume Tanaro, sulle colline di Langhe e Roero, si coltiva il nebbiolo che, affinato per un anno, dà origine alla denominazione Nebbiolo d'Alba. Il disciplinare di produzione prevede che il Nebbiolo d'Alba, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato per il vino invecchiato; **odore**: profumo caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, che si accentua e si perfeziona con l'invecchiamento; **sapore**: secco, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 12%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 C'est dans une vaste zone située aux limites des subdivisions d'origine du Barolo et du Barbaresco, qui se localise sur la droite et sur la gauche orographique du fleuve Tanaro, sur les collines des Langhe et du Roero que l'on cultive le nebbiolo. Élevé pendant un an, il donne origine à l'appellation de Nebbiolo d'Alba. Le cahier des charges de production du Nebbiolo d'Alba dispose qu'au moment de son introduction sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis plus ou moins accentuée avec des reflets grenat pour le vin vieilli; **nez**: parfum caractéristique, léger et délicat qui rappelle la violette, qui s'accroît et se perfectionne en vieillissant; **goût**: sec, bien charpenté, tannique à point lorsqu'il est jeune, velouté, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 12%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 In an extended area outside the zone of production of Barolo and Barbaresco, in the hills of the Langhe and Roero regions on the right and left of the Tanaro river, Nebbiolo vine gives origin to Nebbiolo d'Alba after one year's ageing. The relative wine regulations impose that Nebbiolo d'Alba offers the following characteristics when released for marketing: **colour**: fairly intense ruby red with garnet reflections after ageing; **bouquet**: characteristic, soft and delicate with reminiscents of violets that enhances and perfects with ageing; **flavour**: dry with good body, rightly tannic when young, velvety, harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 12%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 20 g/litre.

 In einem weiträumigen Gebiet an den Grenzen der Anbauflächen für die Weine Barolo und Barbaresco, rechts- und linksseitig des Flusses Tanaro auf den Hügeln der Gebiete Langa und Roero gelegen, werden Nebbiolo-Reben angebaut, aus denen nach einem einjährigen Ausbau ein Wein mit der Bezeichnung Nebbiolo d'Alba entsteht. Die Herstellungsrichtlinien sehen vor, dass der Nebbiolo d'Alba bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot, mehr oder weniger intensiv, bei ausgebauten Weinen mit granatfarbenen Spiegelungen; **Geruch**: typische Duftnoten, zart und delikat, die an Veilchen erinnern und mit andauerndem Ausbau akzentuiert und perfektioniert werden; **Geschmack**: trocken, gute Struktur, als junger Wein mit angenehmem Tanningehalt, samtweich, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.



Nebbiolo d'Alba

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	124	96,9518	8.725,66	6.107,96	13,55
BALDISSERO D'ALBA	11	7,3051	657,46	460,22	1,02
BRA	1	0,1400	12,60	8,82	0,02
CANALE	78	44,4039	3.996,35	2.797,45	6,21
CASTAGNITO	47	35,6439	3.207,95	2.245,57	4,98
CASTELLINALDO	72	49,4782	4.453,04	3.117,13	6,92
CORNELIANO D'ALBA	31	22,6798	2.041,18	1.428,83	3,17
DIANO D'ALBA	83	57,9881	5.218,93	3.653,25	8,11
GOVONE	34	19,5353	1.758,18	1.230,72	2,73
GRINZANE CAVOUR	6	1,7450	157,05	109,94	0,24
GUARENE	53	25,7587	2.318,28	1.622,80	3,60
LA MORRA	2	0,3031	27,28	19,10	0,04
MAGLIANO ALFIERI	19	8,0443	723,99	506,79	1,12
MONCHIERO	2	0,8700	78,30	54,81	0,12
MONFORTE D'ALBA	35	25,7154	2.314,39	1.620,07	3,59
MONTA'	49	22,0964	1.988,68	1.392,07	3,09
MONTALDO ROERO	55	24,0631	2.165,68	1.515,98	3,36
MONTELUPO ALBESE	10	7,0210	631,89	442,32	0,98
MONTEU ROERO	72	55,8908	5.030,17	3.521,12	7,81
MONTICELLO D'ALBA	23	10,9260	983,34	688,34	1,53
NOVELLO	8	1,7900	161,10	112,77	0,25
PIOBESI D'ALBA	13	7,9200	712,80	498,96	1,11
POCAPAGLIA	12	5,6770	510,93	357,65	0,79
PRIOCCA	48	16,9529	1.525,76	1.068,03	2,37
RODDI	33	13,3074	1.197,67	838,37	1,86
RODDINO	4	2,4800	223,20	156,24	0,35
SANTA VITTORIA D'ALBA	28	25,2591	2.273,32	1.591,32	3,53
SANTO STEFANO ROERO	54	29,7694	2.679,25	1.875,47	4,16
SINIO	16	18,1550	1.633,95	1.143,77	2,54
SOMMARIVA PERNO	16	7,3760	663,84	464,69	1,03
VERDUNO	4	1,5590	140,31	98,22	0,22
VEZZA D'ALBA	113	68,6231	6.176,08	4.323,26	9,59

VARIAZIONI


2003	919	622,6804	56.041,24	39.228,87
2004	940	685,9358	61.339,28	43.213,96
2005	1.150	719,7133	64.774,20	45.341,94
2006	1.152	721,8874	64.969,87	45.478,91
2007	1.156	715,4288	64.388,59	45.072,01

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
2003	682	33.016	23.111	69,58	3.081.466
2004	701	42.886	30.020	83,21	4.002.667
2005	766	39.849	27.894	76,87	3.719.200
2006	777	44.504	31.153	80,80	4.153.679
2007	793	43.550	30.485	78,86	4.064.667

Roero

d.o.c.g. - decreto 7-12-2004 (d.o.c. - D.P.R. 18-3-1985)

 Alla sinistra orografica del fiume Tanaro, in una cornice di colline ripide e scoscese a forma di cocuzzoli, dai terreni di colore giallo-ocra, si colloca il Roero, territorio che si identifica con un vino a Docg ottenuto dal vitigno nebbiolo minimo 95% con aggiunta di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 5%. Il vino Roero, immesso al consumo **a partire dal 1° Luglio del secondo anno** successivo alla raccolta delle uve, risponde alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino o granato; **odore:** fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; **sapore:** asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 12,5%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non riduttore minimo:** 22 g/litro.


Il vino Roero, quando viene immesso al consumo a partire dal 1° Luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve, può portare in etichetta la menzione **"riserva"**.

 Au nord de la vallée du fleuve Tanaro, dans le cadre de collines escarpées et abruptes de forme tabulaire, aux terres jaune ocre, s'étend le Roero, terroir qui s'identifie par un vin Aocg issu du cépage nebbiolo à 95% minimum avec l'apport d'autres cépages à raisin noir non aromatiques, adaptés à la région du Piémont, jusqu'à un maximum de 5%. Le Roero, admis à la consommation à partir du 1 juillet de la deuxième année suivant la vendange, répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis ou grenat; **nez:** fruité, typé et avec une éventuelle note boisée; **bouche:** sec, du corps, harmonieux et éventuellement tannique; **degré alcoolémique volumique minimum:** 12,5%; **acidité totale minimale:** 4,5 pour mille; **extrait non réduit minimum:** 22 g/litre.

L'étiquette du Roero peut porter la mention **"riserva"** (réserve) quand il est admis à la consommation à partir du 1 juillet de la troisième année suivant la vendange.

 The Roero territory locates to the right of the Tanaro river, in a hilly zone of steep slopes and cliffs with ochre-yellow soil. This territory gives its name to a Docg wine obtained from 95% of Nebbiolo grapes and the addition of 5% of other red, non-aromatic varieties suitable for cultivation in Piedmont. Roero wine, put on the market as from the 1st July of the second year successive to the harvest, is characterised by: **colour:** ruby or garnet red; **bouquet:** fruity and characteristic with occasional wooden scents; **flavour:** dry, good texture, harmonious and sometimes tannic; **minimum alcohol content::** 12,5% by volume; **minimum total acidity:** 4,5 per thousand; **minimum non-reducing extract:** 22 g/litre.

When Roero wine is put on the market as from the 1st of July of the third year after the vintage it can be labelled **"riserva"** (reserve).

 Linksseitig des Flusses Tanaro, eingerahmt von steilen, zum Teil steinigen Hügeln mit spitzen Kuppen und gelb-ocker farbigen Böden liegt das Roero-Gebiet, das sich mit dem hier entstehenden Docg aus der Nebbiolo Rebe identifiziert, wobei der Mindestanteil an Nebbiolo-Trauben 95% betragen muss. Die restlichen (höchstens) 5% bestehen aus anderen roten, nicht aromatischen Rebsorten, deren Anbau in der Region Piemont zugelassen und geeignet ist. Roero Wein wird zwei Jahre nach der Lese auf dem Markt zugelassen, und zwar am 1. Juli; er muss hierbei die folgenden Eigenschaften aufweisen: **Farbe:** rubin- oder granatro; **Duftnote:** charakteristisch fruchtig, manchmal mit leichten Holz-Nuancen; **Geschmack:** trocken, gut strukturiert, harmonisch, zum Teil leichter Tanningehalt; **Alkoholgehalt: mind.:** 12,5%; **Säuregehalt: mind.:** 4,5/1000; **Restzuckergehalt: mind.:** 22 g/Liter.

Wird der Roero Wein am 1. Juli des dritten Jahres nach der Traubenlese zum Verkauf freigegeben, darf er auf der Etikette den Zusatz **"Riserva"** tragen.



Zona di produzione del vino Roero

Roero

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	4	3,8300	306,40	214,48	1,95
CANALE	57	62,5054	5.000,43	3.500,30	31,90
CASTAGNITO	9	6,9314	554,51	388,16	3,54
CASTELLINALDO	23	13,8362	1.106,90	774,83	7,06
CORNELIANO D'ALBA	5	2,1300	170,40	119,28	1,09
GOVONE	7	2,9303	234,42	164,10	1,50
GUARENE	4	1,7675	141,40	98,98	0,90
MAGLIANO ALFIERI	1	0,3560	28,48	19,94	0,18
MONTA'	33	20,3590	1.628,72	1.140,10	10,39
MONTALDO ROERO	16	7,2898	583,18	408,23	3,72
MONTEU ROERO	39	20,1085	1.608,68	1.126,08	10,26
MONTICELLO D'ALBA	5	2,2300	178,40	124,88	1,14
PIOBESI D'ALBA	3	3,7950	303,60	212,52	1,94
POCAPAGLIA	1	0,4200	33,60	23,52	0,21
PRIOCCA	9	3,4979	279,83	195,88	1,78
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	4,1710	333,68	233,58	2,13
SANTO STEFANO ROERO	33	20,8986	1.671,89	1.170,32	10,66
SOMMARIVA PERNO	4	1,7050	136,40	95,48	0,87
VEZZA D'ALBA	36	17,1996	1.375,97	963,18	8,78

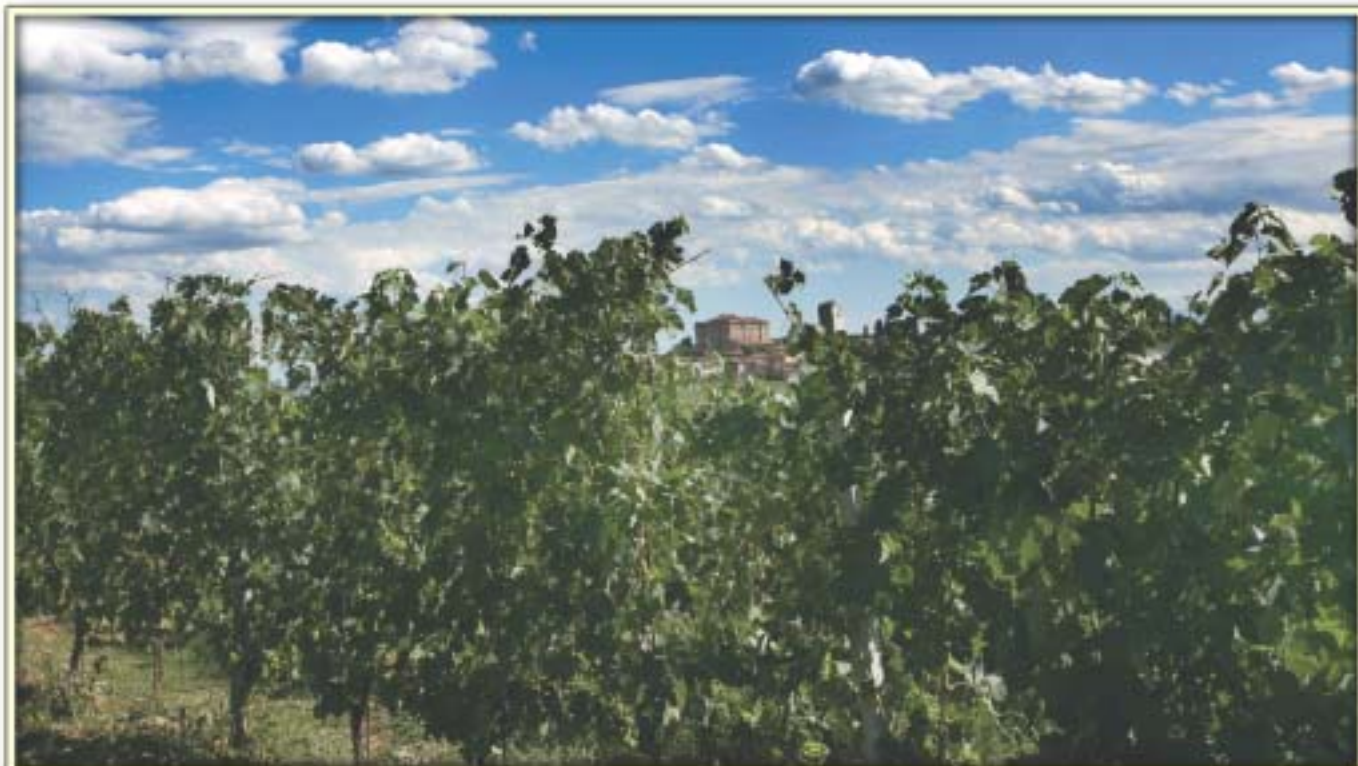
VARIAZIONI

2003	217	185,8473	14.867,78	10.407,45
2004	215	186,4992	14.919,94	10.443,96
2005	288	198,5194	15.881,55	11.117,09
2006	286	193,3165	15.465,32	10.825,72
2007	291	195,9612	15.676,90	10.973,83

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
2003	162	8.987	6.291	64,58	838.800
2004	155	9.476	6.633	75,23	884.400
2005 (*)	155	7.467	5.227	60,39	696.920
2006 (*)	149	8.401	5.881	70,00	784.090
2007 (*)	159	9.076	6.353	68,01	847.093

(*) da queste vendemmie la produzione è d.o.c.g.




Roero Arneis


d.o.c.g. - Decreto 7-12-2004 (d.o.c. - D.P.R. 31-1-1989)

 Il vitigno arneis, coltivato nella zona del Roero, da cui è originario, ha saputo negli anni ritagliarsi uno spazio importante in una terra di prestigiosi vini rossi. Il disciplinare di produzione del Roero Arneis docg, ottenuto dalla vinificazione delle uve arneis, prevede che il vino, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** paglierino; **odore:** delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; **sapore:** elegante, armonico ed eventualmente tannico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non riduttore minimo:** 15 g/litro.

Il vino Roero Arneis può essere utilizzato per produrre il vino spumante che presenta le seguenti caratteristiche: **spuma:** fine e persistente; **colore:** paglierino più o meno intenso; **odore:** delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; **sapore:** elegante e armonico; **titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto non riduttore minimo:** 15 g/litro.

 Le cépage Arneis, cultivé dans la zone du Roero dont il est originaire, a su s'appropriier, au cours des années, un rang important dans un terroir offrant de prestigieux vins rouges. Le cahier des charges de production du Roero Arneis Dcg, obtenu de la vinification de raisin Arneis, prévoit que le vin, au moment de sa mise sur le marché, réponde aux caractéristiques ci-après: **robe:** jaune paille; **bouquet:** délicat, frais et avec d'éventuelles senteurs de bois; **savoir:** élégante, harmonieuse et éventuellement tannique; **degré d'alcool volumique total minimum:** 11 %; **acidité totale minimale:** 4,5 pour mille; **extrait non réducteur minimum:** 15 g/litre.


Le vin Roero Arneis peut être utilisé pour produire le vin mousseux qui présente les caractéristiques suivantes: **mousse:** fine et persistante; **robe:** jaune paille plus ou moins intense; **bouquet:** délicat, fruité, frais, avec d'éventuelles senteurs qui peuvent évoquer la levure, la croûte de pain et la vanille; **savoir:** élégante et harmonieuse; **degré d'alcool volumique total minimum:** 11,50 %; **acidité totale minimale:** 5 pour mille; **extrait non réducteur minimum:** 15 g/litre.

 In the course of time, Arneis vine grown in the Roero zone, where it originated, succeeded in cutting a niche for itself in a land of prestigious reds.

Roero Arneis Docg crafted from Arneis grape has production rules that insists that the wine should have the following characteristics when it is put on sale: **Colour:** pale; **Aroma:** delicate, fresh and

possibly with scents of wood; **Taste:** delicious, harmonious and possibly tannic; **Total minimum alcohol:** 11 %; volume **Total minimum acidity:** 4,5 over a thousand; **Sugar-free extract:** 15 g/litre.

Roero Arneis wine can be used to produce Spumante (sparkling wine) which has the following characteristics: **Froth:** light and persistent; **Colour:** pale straw yellow, more or less intense; **Aroma:** delicate, fruity, fresh with occasional reminiscents of yeast, vanilla and bread crust; **Taste:** delicious and harmonious; **Total minimum alcohol:** 11,50 % volume; **Total minimum acidity level:** 5 over a thousand; **Sugar-free extract:** 15 g/litre.

 Die im Roero-Gebiet angebaute und ursprüngliche weiße Traubensorte Arneis hat sich in den letzten Jahren in dieser eher für edle Rotweine bekannten Gegend einen wichtigen Platz erobert. Die An- und Ausbaumvorschriften für den DOCG Wein Roero Arneis bestimmen, dass er zum Zeitpunkt der Freigabe zum Konsum folgende Eigenschaften haben muss: **Farbe:** strohgelb; **Blume:** delikat und frisch und mit eventueller Holznote; **Geschmack:** elegant und harmonisch, manchmal mässig tanninhaltig; **Gesamtalkoholgehalt mindestens:** 11%; **Gesamtsäure mindestens:** 4,5 Promille; **Mindestextrakt:** 15g/Liter;

Der Roero Arneis kann auch als Spumante (Perlwein) angebaut werden und muss folgende Eigenschaften haben: **Perlage:** fein und anhaltend; **Farbe:** mehr oder weniger intensiv strohgelb; **Blume:** delikat, fruchtig, frisch und mit Duftnoten, die zuweilen an Hefe, Brotkruste oder Vanille erinnern; **Geschmack:** elegant und harmonisch; **Gesamtalkoholgehalt mindestens:** 11,5%; **Gesamtsäure mindestens:** 5 Promille; **Mindestextrakt:** 15g/Liter



Zona di produzione del vino Roero Arneis

Roero Arneis

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	12	6,2740	627,40	439,18	1,09
CANALE	115	123,8070	12.380,70	8.666,49	21,57
CASTAGNITO	48	42,5040	4.250,40	2.975,28	7,41
CASTELLINALDO	54	79,8018	7.980,18	5.586,13	13,91
CORNELIANO D'ALBA	25	18,2381	1.823,81	1.276,67	3,18
GOVONE	20	6,9250	692,50	484,75	1,21
GUARENE	24	10,5156	1.051,56	736,09	1,83
MAGLIANO ALFIERI	4	1,9170	191,70	134,19	0,33
MONTA'	87	46,0287	4.602,87	3.222,01	8,02
MONTALDO ROERO	27	11,0259	1.102,59	771,81	1,92
MONTEU ROERO	70	54,5865	5.458,65	3.821,06	9,51
MONTICELLO D'ALBA	19	11,5395	1.153,95	807,77	2,01
PIOBESI D'ALBA	15	24,9250	2.492,50	1.744,75	4,34
POCAPAGLIA	15	6,5670	656,70	459,69	1,14
PRIOCCA	37	19,8964	1.989,64	1.392,75	3,47
SANTA VITTORIA D'ALBA	22	11,9106	1.191,06	833,74	2,08
SANTO STEFANO ROERO	63	25,7587	2.575,87	1.803,11	4,49
SOMMARIVA PERNO	10	3,3080	330,80	231,56	0,58
VEZZA D'ALBA	92	68,3285	6.832,85	4.783,00	11,91

VARIAZIONI

2003	595	492,5049	49.250,49	34.475,34
2004	588	509,2857	50.928,47	35.650,00
2005	745	530,2171	53.021,71	37.115,20
2006	755	548,3410	54.834,10	38.383,87
2007	759	573,8573	57.385,73	40.170,01


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
2003	530	39.042	27.323	92,70	3.643.066
2004	529	41.930	28.351	97,86	3.913.467
2005 (*)	580	38.301	26.810	94,55	3.574.713
2006 (*)	591	41.048	28.734	97,70	3.831.160
2007 (*)	581	42.074	29.452	98,07	3.926.907

(*) da queste vendemmie la produzione è d.o.c.g.




Asti d.o.c.g. - D.P.R. 28-11-1993 (d.o.c. - D.P.R. 9-7-1967)

 Il moscato è sempre stata l'uva per il vino della festa e delle occasioni conviviali, adattandosi molto bene a fine pasto in abbinamento con i dolci. Da questo nobile e antichissimo vitigno si ottengono oggi due vini: l'Asti (la versione spumante) e il Moscato d'Asti (la versione tranquilla), entrambi a Docg.


Il disciplinare di produzione prevede che il Moscato d'Asti, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **limpidezza**: brillante; **colore**: paglierino più o meno intenso; **odore**: caratteristico, fragrante; **sapore**: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%, di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 al 6,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 15 g/litro; **pressione e CO2** fino a 1,7 bar.

L'Asti, all'atto dell'immissione al consumo, deve invece rispondere alle seguenti caratteristiche: **spuma**: fine, persistente; **limpidez-za**: brillante; **colore**: da paglierino a dorato assai tenue; **odore**: caratteristico, spiccato, delicato; **sapore**: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 12%, di cui svolto compreso nei limiti dal 7 al 9,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 17 g/litro.

 Le muscat a toujours été le raisin pour le vin des fêtes et des occasions conviviales, s'adaptant très bien aux fins de repas, en accompagnement de desserts. De ce noble et très antique cépage on obtient aujourd'hui deux vins: l'Asti (en version mousseux) et le Moscato d'Asti (en version tranquille), tous deux des Docg (appellation d'origine contrôlée et garantie).


Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de son introduction sur le marché le Moscato d'Asti réponde aux caractéristiques suivantes: **limpidité**: brillante; **robe**: jaune paille plus ou moins intense; **nez**: caractéristique, fragrant; **goût**: doux, aromatique, caractéristique, parfois perlant ou effervescent; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%, dont degré acquis entre 4,5 et 6,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 15 g/litre; **pression et CO2** jusqu'à 1,7 bar.

L'Asti, au moment de son introduction sur le marché doit par contre répondre aux caractéristiques suivantes: **mousse**: fine, persistante; **limpidité**: brillante; **robe**: de jaune paille à doré assez léger; **nez**: caractéristique, net, délicat; **goût**: aromatique, caractéristique, délicatement sucré, équilibré; **degré alcoolique en volume total minimum**: 12%, dont degré acquis compris entre 7 et 9,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 17 g/litre.

 Muscat has always been the wine for parties and celebrations. It also adapts perfectly to the end of meals, accompanying desserts. From this old and noble variety two wines are obtained today: Asti (sparkling wine) and Moscato d'Asti (still wine), both of them Docg.

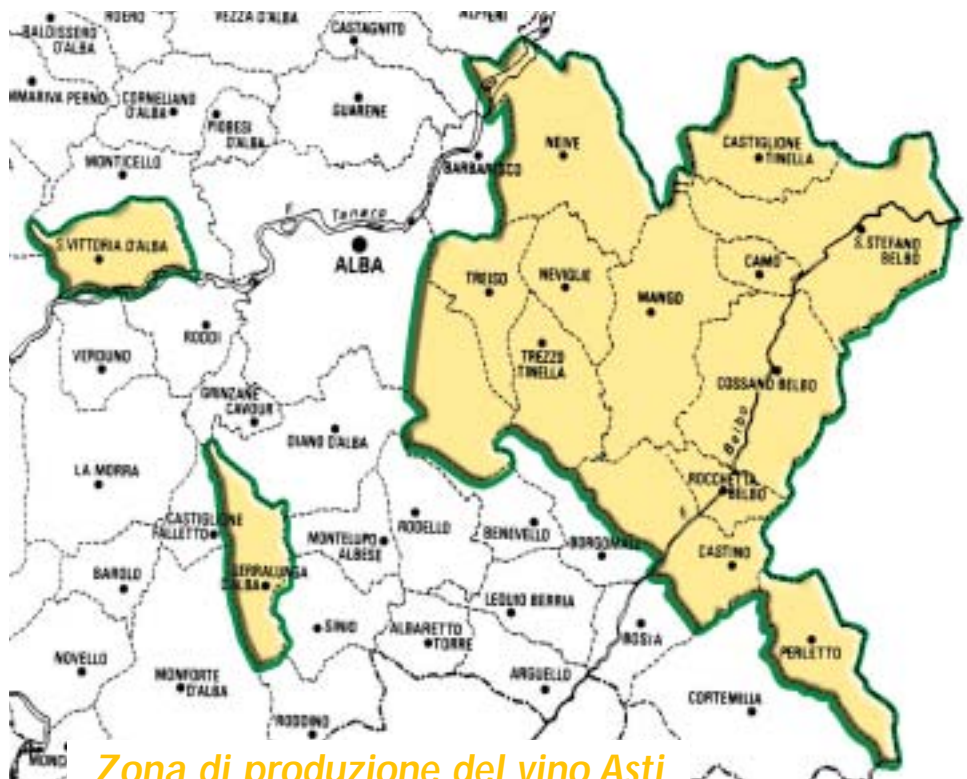
Wine regulations state that Moscato d'Asti must comply with the following requirements when released for marketing: **limpidity**: brilliant; **colour**: fairly intense straw yellow; **bouquet**: typical and fragrant; **flavour**: sweet, scented,

characteristic, lively or fizzy at times; **minimum total alcohol content by volume**: 11%, of which 4,5 to 6,5% originated from fermentation of the sugar; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 15 g/litre; **pressure and CO2** up to 1,7 bars. When released for marketing, Asti must offer the following characteristics: **foam**: fine and persistent; **limpidity**: brilliant; **colour**: from straw yellow to soft golden; **bouquet**: characteristic, incisive and delicate; **flavour**: scented, characteristic and delicately sweet; well balanced; **minimum total alcohol content by volume**: 12%, of which 7 to 9,5% originated from fermentation of the sugar **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 17 g/litre.

 Die Moscato-Traube ist immer für den Wein der Feste und Feierlichkeiten bestimmt gewesen, der sich sehr gut gegen Ende des Menüs zum Dessert servieren lässt. Heutzutage werden aus dieser edlen und antiken Rebe zwei Weine gezogen: der 'Asti' (als Sekt-Version) und der 'Moscato d'Asti' (ohne Perlensäule), beide mit DOCG-Bezeichnung.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Moscato d'Asti bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Klarheit**: brilliant; **Farbe**: ein mehr oder weniger intensives Strohgelb; **Geruch**: charakteristisch, wohlriechend; **Geschmack**: süß, aromatisch, charakteristisch, manchmal lebhaft und leicht mit Kohlensäure durchsetzt; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%, von denen zwischen 4,5 und 6,5% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 15 g/Liter; **Druck und CO2** bis zu 1,7 bar.

Der 'Asti' hingegen muss im Moment der Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen: **Sektperlung**: fein, anhaltend; **Klarheit**: brilliant; **Farbe**: vom Strohgelb zum zarten Goldton; **Geruch**: charakteristisch, ausgeprägt, zugleich delikat; **Geschmack**: aromatisch, charakteristisch, delikat süß, ausgeglichen; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%, von denen zwischen 7 und 9,5% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 17 g/Liter.



Zona di produzione del vino Asti

Asti

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	98	216,8939	21.689,39	16.267,04	4,99
CAMO	63	171,5026	17.213,76	12.910,32	3,94
CASTIGLIONE TINELLA	231	668,1535	66.815,35	50.111,51	15,36
CASTINO	49	67,9370	6.793,70	5.095,28	1,56
COSSANO BELBO	213	557,6329	55.763,29	41.822,47	12,82
MANGO	223	642,1437	64.214,37	48.160,78	14,76
NEIVE	183	193,0739	19.307,39	14.480,54	4,44
NEVIGLIE	124	252,5720	25.257,20	18.942,90	5,81
PERLETTO	52	74,9590	7.495,90	5.621,93	1,72
ROCCHETTA BELBO	30	45,8850	4.588,50	3.441,38	1,06
SANTA VITTORIA D'ALBA	49	72,5959	7.259,59	5.444,69	1,67
SANTO STEFANO BELBO	418	975,0450	97.504,50	73.128,38	22,42
SERRALUNGA D'ALBA	13	30,1300	3.013,00	2.259,75	0,69
TREISO	112	160,4494	16.044,94	12.033,71	3,69
TREZZO TINELLA	82	220,2831	22.028,31	16.521,23	5,06

VARIAZIONI

2003	1.855	4.336,1520	433.615,20	325.211,40
2004	1.834	4.356,0024	435.600,24	258.966,17
2005	2.007	4.357,8299	435.782,99	326.837,24
2006	2.068	4.345,0708	434.507,08	325.880,31
2007	1.940	4.349,2569	434.989,19	326.241,89

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 75-90/ha	HI. 75%		
2003	1.889	322.530	241.897	77,88	32.252.933
2004	1.880	325.133	243.850 (*)	80,35	32.513.333
2005	2.037	310.880	233.160 (**)	72,37	31.088.000
2006	1.996	334.477	250.857 (***)	75,50	33.447.600
2007	2.025	406.636	304.977 (****)	93,47	40.663.600


Dato comprensivo della riduzione Q.li/ha *(75-90) **(70-100) ***(76-90) ****(95) prevista dalla Regione Piemonte - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung in hl/ha.





Alta Langa

d.o.c. - D.M. 31-10-2002

 Dalla vinificazione di uve Pinot nero e/o Chardonnay, alle quali possono essere aggiunte piccole percentuali - massima del 10%- di altre uve provenienti da vitigni non aromatici, utilizzando la tecnica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico, si ottengono vini spumanti che presentano le seguenti caratteristiche: **"Alta Langa"** (spumante) bianco, rosato e rosso; **spuma**: fine e persistente; **limpidezza**: brillante; **colore**: giallo paglierino più o meno intenso per lo spumante bianco, rosso più o meno intenso per lo spumante rosato e rosso rubino più o meno intenso per lo spumante rosso; **odore**: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; **sapore**: secco, sapido e ben strutturato; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11,5; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 14 g/litro.

 De la vinification de raisins de Pinot noir et/ou de Chardonnay, auxquels de petits pourcentages - maximum de 10 % - d'autres raisins originaires d'autres cépages non aromatiques, peuvent être ajoutés en utilisant la technique de la refermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle ou classique, on obtient des vins mousseux qui présentent les caractéristiques suivantes: **"Alta Langa"** (mousseux) blanc, rosé et rouge; **mousse**: fine et persistante; **limpidité**: brillante; **robe**: jaune paille plus ou moins intense pour le mousseux blanc, rouge plus ou moins intense pour le mousseux rosé et rouge rubis plus ou moins intense pour le mousseux rouge; **nez**: net, fruité et complexe, avec des senteurs qui rappellent la levure, la croûte de pain et la vanille; **goût**: sec en bouche, sapide et bien structuré; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5 %; **acidité totale minimum**: 5 ‰; **extrait sec minimum**: 14 g/litre.

 The vinification of Pinot Noir and/or Chardonnay, with the possible addition of small percentages (maximum 10%) of grapes originated from non-aromatic vines, and the traditional re-fermentation in the bottle gives as a result fizzy wines (spumanti) with the following characteristics: White, Rosé or Red (spumante) **"Alta Langa"**; **Foam**: tiny and persistent; **Limpidity**: brilliant; **Colour**: moderately deep straw yellow for white spumante, moderately deep red for rosé spumante and moderately deep ruby red for red spumante; **Bouquet**: pure, fruity and complex, with reminiscences of yeast, bread crust and vanilla; **Taste**: dry and savoury with a good texture; **Minimum alcohol content**: 11.5% Vol.; **Minimum total acidity**: 5‰; **Minimum dry extract**: 14 gr./l.

 Hergestellt aus schwarzen Pinot-und/oder Chardonnay-Trauben, denen auch andere Trauben nicht aromatischer Reben hinzugefügt werden können, allerdings höchstens ein Anteil von 10%; wird die Technik der erneuten Fermentation in der Flasche angewendet (traditionelle oder klassische Methode), erhält man Sektsorten mit den folgenden Eigenschaften: **"Alta Langa"** (Sekt) weiß, rosé und rot; **Schäumung**: fein und anhaltend; **Durchsichtigkeit**: klar und brillant; **Farbe**: der weiße Sekt ist mehr oder weniger intensiv strohgelb, der Rosé ist mal mehr mal weniger rötlich und der rote Sekt ist rubinrot; **Duftnote**: rein, fruchtig, umfassend; erinnert an Hefe, Brotkruste und Vanille; **Geschmack**: trocken, würzig, gut strukturiert; **Mindestalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Säuregehalt**: 5 pro 1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 14 g/Liter.



Alta Langa

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BORGOMALE	2	1,6100	177,10	115	8,22
CASTINO	3	3,7700	414,70	270	19,26
CIGLIE'	1	0,6600	72,60	47	3,37
COSSANO BELBO	4	2,8900	317,90	207	14,76
DIANO D'ALBA	1	1,8200	200,20	130	9,30
DOGLIANI	1	0,5000	55,00	36	2,55
LEQUIO BERRIA	1	1,2100	133,10	87	6,18
MANGO	4	3,2000	352,00	229	16,35
NEVIGLIE	1	0,0500	5,50	4	0,26
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2476	137,24	89	6,37
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,4800	52,80	34	2,45
TREZZO TINELLA	2	2,1400	235,40	153	10,93

VARIAZIONI

2003	16	16,5276	1.818,04	1.181,72
2004	15	15,9376	1.753,14	1.139,52
2005	20	16,9675	1.866,42	1.213,17
2006	21	18,1976	2.001,74	1.301,13
2007	24	19,5776	2.153,54	1.399,80

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	HI. 65%		
2003	14	1.509	981	99,77	130.800
2004	15	1.711	1.711	109,72	148.267
2005	17	1.630	1.059	105,80	141.200
2006	17	1.871	1.216	108,00	162.153
2007	20	1.632	1.061	90,22	141.466




Zona di produzione del vino Alta Langa

Barbera d'Alba


d.o.c. - D.P.R. 27-5-1970

 Il Barbera è il vitigno che più assomiglia al carattere dei Piemontesi: rude, testardo, forte, deciso, caparbio e silenzioso. Coltivato nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, negli ultimi anni ha saputo - grazie all'impiego di tecniche innovative in vigneto e in cantina - conquistare gli elogi di molti consumatori e appassionati. Il disciplinare di produzione prevede che il Barbera d'Alba, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino da giovane con tendenza al rosso granato dopo l'affinamento; **odore**: vinoso, intenso, caratteristico, profumo delicato; **sapore**: asciutto, di corpo, di acidità abbastanza spiccata, leggermente tannico. Dopo adeguato affinamento gusto pieno e armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 12%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 23 g/litro.


Il vino Barbera d'Alba quando si presenta con un titolo alcolometrico volumico minimo di 12,5% e viene affinato almeno per un anno in botte, può portare in etichetta la menzione "superiore".

 Le Barbera est le cépage qui ressemble le plus au caractère des Piémontais: rude, têtu, fort, décidé, obstiné et silencieux. Cultivé dans les provinces de Coni, Asti et Alexandrie, il a su au cours de ces dernières années - grâce à l'utilisation de techniques innovatrices dans les vignobles et dans les chais - conquérir les éloges de nombreux consommateurs et de passionnés. Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Barbera d'Alba sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis lorsqu'il est jeune avec une tendance au rouge grenat après vieillissement; **nez**: vineux, intense, caractéristique, parfum délicat; **goût**: sec, structuré, à l'acidité assez marquée, légèrement tannique. Après un vieillissement adéquat, goût plein et harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 12%; **acidité totale minimum**: 4,5‰; **extrait sec minimum**: 23 g/litre.

Quand le Barbera d'Alba possède un degré alcoolique en volume minimum de 12,5% et qu'il est affiné pendant au moins un an dans des tonneaux, il peut reporter sur son étiquette la mention "superiore".

 Barbera resembles the personality of the Piedmontese people better than any other wine: rough, stubborn, strong, determined, persevering and silent. Grown in the districts of Cuneo, Asti and Alessandria, it has lately conquered the praise of many wine enthusiasts thanks to the application of new and innovative techniques in the cellar and vineyards. The regulations impose that Barbera d'Alba offers the following characteristics when released for marketing: **colour**: ruby red when young with tendency to garnet red after ageing; **bouquet**: winy, intense, characteristic, delicate fragrance; **flavour**: dry with a good body, accented acidity and soft tannins. Full and harmonious flavour after adequate ageing; **minimum total alcohol content by volume**: 12%; **minimum total acidity**: 4,5‰; **minimum dry extracts**: 23 g/litre.

When Barbera d'Alba has a minimum alcohol content by volume of 12.5% and one year's ageing in barrels, it can bear the inscription "superiore" (i.e. superior) on the label.

 Es gibt eine Rebsorte, die den Charakter der Piemonteser deutlich widerspiegelt: die Barbera-Traube; sie ist rüde, dickköpfig, stark, energisch, hartnäckig und still. Sie wird in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria angebaut und hat - dank der in Weinberg und Weinkeller angewandten neuen Techniken - in den letzten Jahren viele Konsumenten und Liebhaber von sich überzeugen können. Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Barbera d'Alba bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: jung ist er Rubinrot, nach dem Ausbau Tendenzen zum Granatrot; **Geruch**: weinhaltig, intensiv, charakteristisch, delikate Duftnote; **Geschmack**: trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht tanninhaltig; nach entsprechender Lagerung voll und harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 23 g/Liter.

Weist der Barbera d'Alba einen Mindest-Gesamtalkoholgehalt von 12,5% auf und wurde er zusätzlich mindestens ein Jahr im Fass ausgebaut, darf er auf dem Etikett den Zusatz "Superiore" tragen.



Barbera d'Alba

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	217	211,5197	21.151,97	14.806,38	11,25
BALDISSERO D'ALBA	8	1,5250	152,50	106,75	0,08
BARBARESCO	38	18,3841	1.838,41	1.286,89	0,98
BAROLO	51	30,9130	3.091,30	2.163,91	1,64
BORGOMALE	3	0,3600	36,00	25,20	0,02
BRA	2	0,2700	27,00	18,90	0,01
CAMO	1	0,4450	44,50	31,15	0,02
CANALE	124	109,9862	10.998,62	7.699,03	5,85
CASTAGNITO	74	58,2648	5.826,48	4.078,54	3,10
CASTELLINALDO	78	93,8244	9.382,44	6.567,71	4,99
CASTIGLIONE FALLETTO	34	27,9357	2.793,57	1.955,50	1,49
CASTIGLIONE TINELLA	17	7,4830	748,30	523,81	0,40
CASTINO	2	0,2600	26,00	18,20	0,01
CHERASCO	23	17,7367	1.773,67	1.241,57	0,94
CORNELIANO D'ALBA	26	14,8744	1.487,44	1.041,21	0,79
CORTEMILIA	7	0,9600	96,00	67,20	0,05
COSSANO BELBO	10	3,1000	310,00	217,00	0,16
DIANO D'ALBA	116	62,9148	6.291,48	4.404,04	3,35
GOVONE	155	170,7845	17.078,45	11.954,92	9,08
GRINZANE CAVOUR	25	13,5395	1.353,95	947,77	0,72
GUARENE	93	75,8366	7.583,66	5.308,56	4,03
LA MORRA	147	104,1847	10.418,47	7.292,93	5,54
MAGLIANO ALFIERI	36	15,3122	1.531,22	1.071,85	0,81
MANGO	12	2,6050	260,50	182,35	0,14
MONCHIERO	21	8,3385	833,85	583,70	0,44
MONFORTE D'ALBA	181	160,9036	16.090,36	11.263,25	8,56
MONTA'	41	17,2618	1.726,18	1.208,33	0,92
MONTALDO ROERO	14	3,6963	369,63	258,74	0,20
MONTELUPO ALBESE	22	11,7280	1.172,80	820,96	0,62
MONTEU ROERO	45	14,6868	1.468,68	1.028,08	0,78
MONTICELLO D'ALBA	44	28,1510	2.815,10	1.970,57	1,50
NARZOLE	35	23,0004	2.300,04	1.610,03	1,22
NEIVE	163	123,9805	12.398,05	8.678,64	6,59
NEVIGLIE	45	24,1591	2.415,91	1.691,14	1,28
NOVELLO	72	46,4992	4.649,92	3.254,94	2,47
PERLETTO	10	2,7000	270,00	189,00	0,14
PIOBESI D'ALBA	18	14,9810	1.498,10	1.048,67	0,80
POCAPAGLIA	27	11,0633	1.106,33	774,43	0,59
PRIOCCA	92	87,3276	8.732,76	6.112,93	4,64
ROCCHETTA BELBO	2	0,2300	23,00	16,10	0,01
RODDI	60	38,9096	3.890,96	2.723,67	2,07
RODDINO	23	16,8750	1.687,50	1.181,25	0,90
RODELLO	6	4,5150	451,50	316,05	0,24
SANTA VITTORIA D'ALBA	29	14,6209	1.462,09	1.023,46	0,78
SANTO STEFANO BELBO	38	12,7995	1.279,95	895,97	0,68
SANTO STEFANO ROERO	21	6,3426	634,26	443,98	0,34
SERRALUNGA D'ALBA	49	32,9858	3.298,58	2.309,01	1,75
SINIO	31	24,3433	2.434,33	1.704,03	1,29
SOMMARIVA PERNO	22	6,2888	628,88	440,22	0,33
TREISO	53	29,2293	2.922,93	2.046,05	1,55
TREZZO TINELLA	12	4,8000	480,00	336,00	0,26
VERDUNO	49	26,9623	2.696,23	1.887,36	1,43
VEZZA D'ALBA	80	40,2880	4.028,80	2.820,16	2,14

VARIAZIONI

2003	2.140	1.739,2728	173.927,28	121.749,10
2004	2.096	1.814,9344	181.493,44	127.045,43
2005	2.602	1.871,0392	187.103,92	130.972,74
2006	2.610	1.871,0476	187.104,76	130.973,33
2007	2.604	1.880,6865	188.068,65	131.648,06

DATI VENDEMMIALI

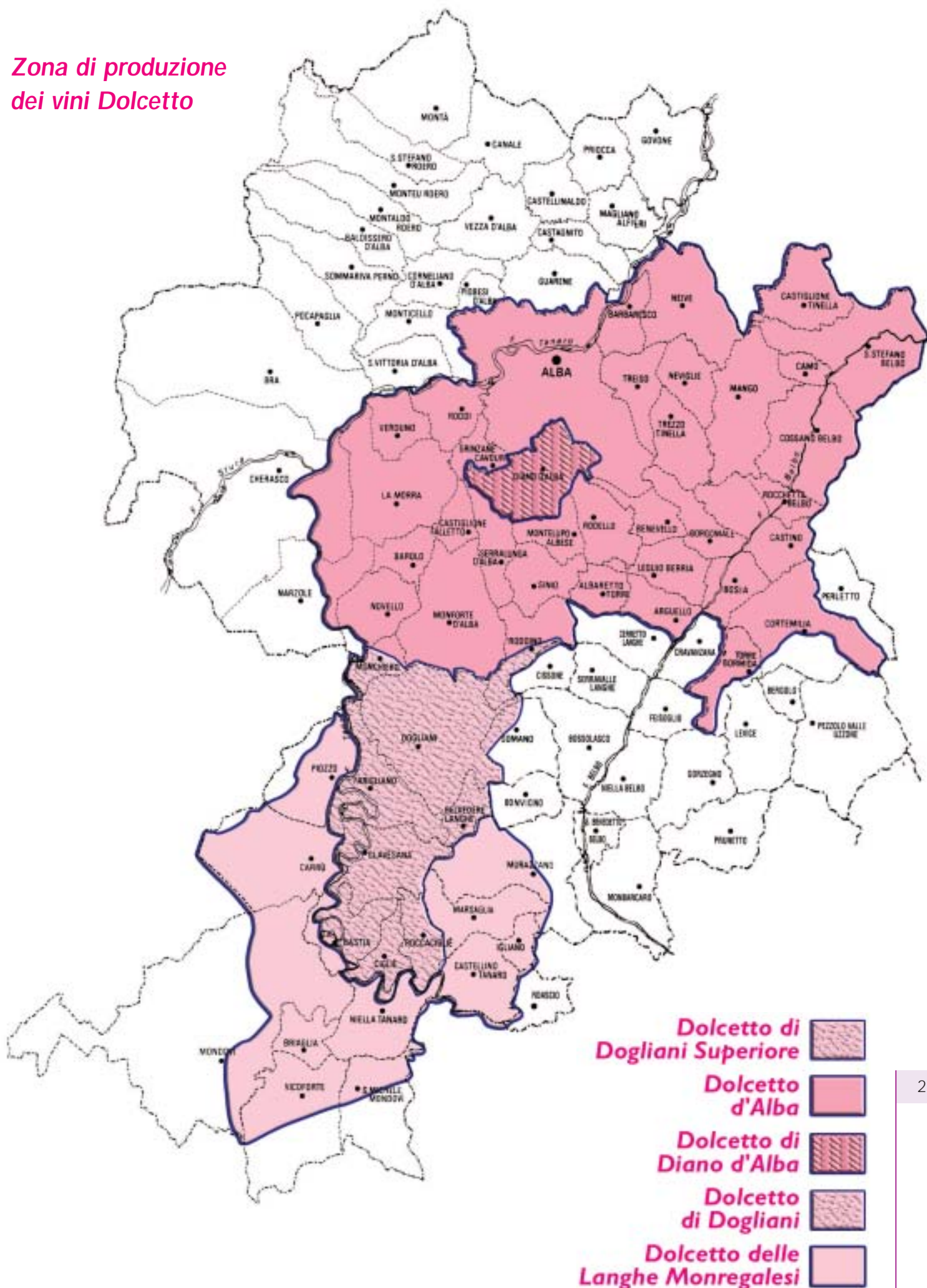
ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
2003	1.777	109.528	76.669	72,03	10.222.533
2004	1.824	140.587	98.411	89,18	13.121.467
2005	2.069	131.028	91.719	82,67	12.229.200
2006	2.193	137.410	96.187	86,20	12.824.933
2007	2.103	132.693 (*)	92.885	81,29	12.384.680

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont pour calamité atmosphérique. - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region for atmospheric calamity. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung für atmosphärisches Unglück.

Zona di produzione del vino Barbera d'Alba





Zona di produzione dei vini Dolcetto





Dolcetto di Dogliani Superiore

d.o.c.g. decreto 6-7-2005 (d.o.c. - D.P.R. 26-6-1974)

 Parlando di vitigno Dolcetto è consueto rimarcare il legame che esiste tra il paese di Dogliani e le colline circostanti. Portavoce di questo legame è stato il Presidente Luigi Einaudi che ha saputo creare stimoli determinanti per la valorizzazione e l'affermazione di questo vino che ha visto riconoscere la sua indubbia qualità, con il passaggio, nell'anno 2005, alla denominazione di origine controllata e garantita. Il disciplinare di produzione prevede che il Dolcetto di Dogliani Superiore o Dogliani, all'atto dell'immissione al consumo, che decorre dal 1° novembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** fruttato, caratteristico; **sapore:** asciutto, ammandorlato, armonico; **titolo alcolometrico volume complessivo minimo:** 13%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non riduttore minimo:** 24 g/litro.

 Lorsque l'on parle de cépage Dolcetto, on ne manque pas de remarquer le lien qui existe entre le village de Dogliani et les collines environnantes. Le Président Luigi Einaudi a été en quelque sorte le porte-parole de ce lien. Il a su créer, en effet, un engouement pour la valorisation et l'affirmation de ce vin dont la qualité indéniable a été reconnue avec l'obtention, en 2005, à la dénomination d'origine contrôlée et garantie. Le cahier des charges de production prévoit que le Dolcetto di Dogliani Supérieur ou Dogliani, au moment de sa mise sur le marché, qui prend effet le 1er novembre de l'année suivant la récolte du raisin, réponde aux caractéristiques ci-après: **robe:** rouge rubis; **bouquet:** fruité, caractéristique; **saveur:** sèche, goût d'amandes, harmonieuse; **degré d'alcool volumique total minimum:** 13 %; **acidité totale minimale:** 4,5 pour mille; **extrait non réducteur minimum:** 24 g/litre.

 With reference to Dolcetto vine, one often notes the existing link between the city of Dogliani and its surrounding hills. Regarding this link, former President Luigi Einaudi, succeeded in creating decisive stimulation for rating and making this wine known, the quality of which was recognised when it received the Docg appellation in the year 2005. The production regulation envisages that Dolcetto di Dogliani, Dolcetto di Dogliani Superiore or Dogliani should have the following characteristics by the time it goes on sale, which starts the 1st of November of the year after the grape harvest: **Colour:** ruby red; **Aroma:** fruity and typical; **Taste:** dry, almond-scented and harmonious; **Total minimum alcohol:** 13 % volume; **Total minimum acidity level:** 4,5 over a thousand; **Sugar-free extract:** 24 g/litre.

 Wenn man von der Dolcetto-Traube spricht, dann denkt damit auch an das Städtchen Dogliani und dessen umliegende Hügel. Der frühere italienische Ministerpräsident Luigi Einaudi machte dieses Herkunftsgebiet besonders publik, indem er Anreize zur Aufwertung und Etablierung dieses Dolcetto schuf, dessen unbezweifelbare Qualität im Jahre 2005 mit der höchsten Anerkennung des Prädikats einer kontrollierten und garantierten Herkunftsbezeichnung besiegelt wurde. Die Erzeugerrichtlinie für Dolcetto di Dogliani Superiore sieht vor, dass der Wein zum Zeitpunkt der Verkaufsfreigabe, die erst nach dem 1° November des auf die Ernte folgenden Jahres erfolgen darf, folgende Eigenschaften haben muss: **Farbe:** rubinrot; **Blume:** fruchtig, sortentypisch; **Geschmack:** trocken, mandelbitter und harmonisch; **Gesamtalkoholgehalt mindestens:** 13%; **Gesamtsäure mindestens:** 4,5 Promille; **Mindestextrakt:** 24g/Liter.



Dolcetto di Dogliani Superiore

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BASTIA MONDOVI'	5	5,7000	399,00	279,30	7,11
CLAVESANA	17	12,5510	878,57	615,00	15,65
DOGLIANI	31	47,2955	3.310,69	2.317,48	58,99
FARIGLIANO	12	10,0350	702,45	491,72	12,52
MONCHIERO	1	2,6000	182,00	127,40	3,24
ROCCA CIGLIE'	1	0,3000	21,00	14,70	0,37
RODDINO	1	1,6950	118,65	83,06	2,11

VARIAZIONI

2005	38	44,1620	3.091,34	2.163,94
2006	50	60,0385	4.202,70	2.857,83
2007	68	80,1765	5.612,36	3.928,65

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 70/ha	HI. 70%		
2005	35	2.512	1.759	63,92	234.469
2006	46	3.184	2.228	58,10	297.133
2007	65	4.482 (*)	3.137	60,40	418.320

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont pour calamité atmosphérique. - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region for atmospheric calamity. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung für atmosphärisches Unglück.




Dolcetto d'Alba


d.o.c. - D.P.R. 6-7-1974

 Il dolcetto, grazie alla sua versatilità ad ambientarsi in terreni con caratteristiche anche molto differenti tra loro, è uno dei vitigni più coltivati in Langa e in tutto il sud Piemonte. Arrivato da oltre mare, attraverso scambi commerciali è da sempre considerato il vino dell'amicizia e del buon bicchiere in compagnia. Il disciplinare di produzione prevede che il Dolcetto d'Alba, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino tendente a volte al violaceo; **odore**: vinoso, gradevole, caratteristico; **sapore**: asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 22 g/litro.


Il vino Dolcetto d'Alba quando presenta un titolo alcolometrico volumico minimo superiore a 12% e viene affinato almeno per un anno, può portare in etichetta la menzione "superiore".

 Le dolcetto, grâce à sa capacité d'adaptation sur des terrains aux caractéristiques également très différentes entre elles, est un des cépages les plus cultivés de la Langa et de tout le sud du Piémont. Venu d'outre mer à travers des échanges commerciaux, il est depuis toujours considéré comme le vin de l'amitié et du bon verre à boire avec des amis. Le cahier des charges dispose qu'au moment de son introduction sur le marché, le Dolcetto d'Alba répond aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis tendant parfois au violet; **nez**: vineux, agréable, caractéristique; **goût**: sec, agréablement amer, à l'acidité modérée, bien charpenté, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 22 g/litre.

Quand le Dolcetto d'Alba présente un degré alcoolique en volume minimum supérieur à 12% et lorsqu'il est élevé pendant au moins un an, il peut reporter sur son étiquette la mention "superiore".

 Dolcetto is one of the most diffused varieties in the Langhe region and Southern Piedmont thanks to its versatility and capability to adapt to the most diverse soil conditions. It originated overseas and reached our coasts through the merchants' activities. It has been considered the wine of friendship and the good wine to share. The regulations concerning Dolcetto d'Alba state that it must offer the following characteristics when released for marketing: **colour**: ruby red with violet reflections; **bouquet**: winey, pleasant and characteristic; **flavour**: dry, pleasantly bitterish, moderately acid and harmonious with a good body; **minimum total alcohol content by volume**: 11,5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 22 g/litre.

When Dolcetto d'Alba has a minimum alcohol content by volume superior to 12% and one year's ageing it can convey the inscription "superiore" (i.e. superior) on the label.

 Die Dolcettorebe ist dank ihrer Fähigkeit, sich auch an Böden mit völlig unterschiedlichen Eigenschaften anzupassen, im Langhe-Gebiet und im ganzen Südpiemont eine der am meisten angebauten Reben. Sie kommt aus den Küstenregionen, wo sie von Händlern zum Tausch angeboten wurde; der Dolcetto wird seit jeher als Wein der Freundschaft und der geselligen Runden angesehen. Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Dolcetto d'Alba bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot, das manchmal zum Violetten tendiert; **Geruch**: weinweinig, angenehm, charakteristisch; **Geschmack**: trocken, angenehm bitter, verhaltener Säuregehalt, gute Struktur, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 22 g/Liter.

Weist der Dolcetto d'Alba einen Mindest-Gesamtalkoholgehalt von mehr als 12% auf und wurde er zusätzlich mindestens ein Jahr ausgebaut, darf er auf dem Etikett den Zusatz "Superiore" tragen.



Dolcetto d'Alba

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	227	233,7344	21.036,10	14.725,27	13,69
ALBARETTO DELLA TORRE	16	10,9378	984,40	689,08	0,64
BARBARESCO	60	41,7784	3.760,06	2.632,04	2,45
BAROLO	53	34,6796	3.121,16	2.184,81	2,03
BENEVELLO	1	0,1000	9,00	6,30	0,01
BORGOMALE	23	22,1465	1.993,19	1.395,23	1,30
BOSIA	4	2,8400	255,60	178,92	0,17
CAMO	20	6,4900	584,10	408,87	0,38
CASTIGLIONE FALLETTO	40	31,8856	2.869,70	2.008,79	1,87
CASTIGLIONE TINELLA	43	10,5988	953,89	667,72	0,62
CASTINO	40	21,6880	1.951,92	1.366,34	1,27
CHERASCO	9	5,0850	457,65	320,36	0,30
CORTEMILIA	36	20,7680	1.869,12	1.308,38	1,22
COSSANO BELBO	113	45,4555	4.091,00	2.863,70	2,66
GRINZANE CAVOUR	28	17,5290	1.577,61	1.104,33	1,03
LA MORRA	173	120,8652	10.877,87	7.614,51	7,08
LEQUIO BERRIA	5	2,1328	191,95	134,37	0,12
MANGO	104	51,1985	4.607,87	3.225,51	3,00
MONCHIERO	1	0,3400	30,60	21,42	0,02
MONFORTE D'ALBA	223	306,0971	27.548,74	19.284,12	17,93
MONTELUPO ALBESE	47	66,6991	6.002,92	4.202,04	3,91
NARZOLE	40	26,0825	2.347,43	1.643,20	1,53
NEIVE	147	85,6334	7.707,01	5.394,90	5,02
NEVIGLIE	71	34,8527	3.136,74	2.195,72	2,04
NOVELLO	84	59,6308	5.366,77	3.756,74	3,49
ROCCHETTA BELBO	25	12,3580	1.112,22	778,55	0,72
RODDI	53	23,9137	2.152,23	1.506,56	1,40
RODDINO	46	75,1540	6.763,86	4.734,70	4,40
RODELLO	29	54,8751	4.938,76	3.457,13	3,21
SANTO STEFANO BELBO	107	33,5595	3.020,36	2.114,25	1,97
SERRALUNGA D'ALBA	64	46,5170	4.186,53	2.930,57	2,72
SINIO	42	36,9566	3.326,09	2.328,27	2,16
TORRE BORMIDA	8	4,2250	380,25	266,18	0,25
TREISO	103	100,6405	9.057,65	6.340,35	5,89
TREZZO TINELLA	51	29,2745	2.634,71	1.844,29	1,71
VERDUNO	45	30,5082	2.745,74	1.922,02	1,79

VARIAZIONI

2003	1.930	1.683,2431	151.491,88	106.044,32
2004	1896	1.689,2514	152.032,65	106.422,86
2005	2.174	1.708,6920	153.782,28	107.647,60
2006	2.211	1.715,8911	154.430,20	108.101,14
2007	2.181	1.707,2308	153.650,77	107.555,54

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
2003	1.560	98.337	68.836	66,07	9.178.133
2004	1.573	115.674	80.972	79,32	10.796.267
2005	1.741	111.941	78.358	76,68	10.447.733
2006	1.742	110.418	77.293	74,30	10.305.688
2007	1.701	110.639 (*)	77.447	74,02	10.326.307


(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont pour calamité atmosphérique. - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region for atmospheric calamity. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung für atmosphärisches Unglück.

Dolcetto di Diano d'Alba


d.o.c. D.M. 14-9-2006 (già D.P.R. 3-5-1974)

 Il concentrico di Diano d'Alba è posto su una collina tra le più alte delle Langhe, dove il vitigno dolcetto ha saputo ritagliarsi uno spazio importante, dominando sui versanti meglio esposti. Il disciplinare di produzione del vino Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, che deve avvenire a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** vinoso, gradevolmente caratteristico; **sapore:** asciutto, gradevolmente ammandorlato, di moderata acidità, di buon corpo, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non ridurre minimo:** 21 g/litro.


La tipologia Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba Superiore prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, che deve avvenire a partire la 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** vinoso, gradevolmente caratteristico; **sapore:** asciutto, gradevolmente ammandorlato, di moderata acidità, di buon corpo, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 12,5%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non ridurre minimo:** 23 g/litro.

 La zone du Diano d'Alba se situe sur une colline parmi les plus hautes des Langhe, où le cépage dolcetto a pu s'étendre sur un espace important, dominant sur les versants les mieux exposés. Le cahier des charges de production du vin Dolcetto di Diano d'Alba ou Diano d'Alba prévoit que, au moment de l'admission à la consommation, qui doit se faire à partir du 1 janvier de l'année suivant la vendange, le vin présente les caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis; **nez:** vineux, agréablement caractéristique; **bouche:** sec, agréablement amer, acidité modérée, du corps, harmonieux; **degré alcoolémique volumique minimum:** 11,5%; **acidité totale minimale:** 4,5 pour mille; **extrait non réduit minimum:** 21 g/litre.

Le classement Dolcetto di Diano d'Alba ou Diano d'Alba Supérieur prévoit que, à l'acte d'admission à la consommation qui doit se faire à partir du 1 septembre de l'année suivant la vendange, le vin présente les caractéristiques suivantes : **robe:** rouge rubis; **nez:** vineux, agréablement caractéristique; **bouche:** sec, agréablement amer, acidité modérée, du corps, harmonieux; **degré alcoolémique volumique minimum:** 12,5%; **acidité totale minimale:** 4,5 pour mille; **extrait non réduit minimum:** 23 g/litre.

 The concentric village of Diano d'Alba is located on a hill that is one of the highest in the Langhe. There, this variety occupies an important space on the best exposed slopes. The Regulations guidelines for the production of Dolcetto di Diano d'Alba or Diano d'Alba foresees that on putting the product on the market, as from the 1st January of the year following the harvest, the wine must possess the following characteristics: **colour:** ruby red; **bouquet:** winery and pleasantly typical; **flavour:** dry, pleasantly almond-like and harmonious with moderate acidity and good texture; **minimum alcohol content:** 11,5% by volume; **minimum total acidity:** 4,5 per thousand; **minimum non-reducing extract:** 21 g/litre.

The features of Dolcetto di Diano d'Alba or Diano d'Alba Superiore foresees that, on putting the product on the market, as from the 1st September of the year following the harvest, the wine must present the following characteristics: **colour:** ruby red; **bouquet:** winery and pleasantly characteristic; **flavour:** dry, pleasantly almond-like and harmonious with moderate acidity and good texture; **minimum alcohol content:** 12,5% by volume; **minimum total acidity:** 4,5 per thousand; **minimum non-reducing extract:** 23 g/litre.

 Das Hauptanbaugebiet des Diano d'Alba liegt auf einem der höchsten Hügel des Langhe-Gebiets und hier konnte die dominierende Dolcetto Rebe die besten Hanglagen für sich reservieren. In den Produktionsrichtlinien für den Wein Dolcetto di Diano d'Alba oder Diano d'Alba, der am 1. Januar des der Lese folgenden Jahres auf dem Markt zugelassen wird, sind die folgenden Muss-Eigenschaften festgeschrieben: **Farbe:** rubinrot; **Duftnote:** weinhaltig, angenehm charakteristisch; **Geschmack:** trocken, passende Mandel-Nuancen, mäßige Säurenoten, gut strukturiert, harmonisch; **Alkoholgehalt:** mind. 11,5%; **Säuregehalt:** mind. 4,5/1000; **Restzuckergehalt:** mind. 21 g/Liter.

Bei den Sorten Dolcetto di Diano d'Alba oder Diano d'Alba Superiore ist vorgesehen, dass

der Wein, wenn er am 1. September des auf die Weinlese folgenden Jahres zum Handel freigegeben wird, die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** rubinrot; **Duftnote:** weinhaltig, angenehm charakteristisch; **Geschmack:** trocken, passende Mandel-Nuancen, mäßige Säurenoten, gut strukturiert, harmonisch; **Alkoholgehalt:** mind. 12,5%; **Säuregehalt:** mind. 4,5/1000; **Restzuckergehalt:** mind. 23 g/Liter.

Dolcetto di Diano d'Alba

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
DIANO D'ALBA	183	303,4056	24.272,45	16.990,71	100,00

VARIAZIONI

2003	191	291,5690	23.325,52	16.327,86
2004	185	299,8284	23.986,27	16.790,39
2005	184	304,0699	24.325,59	17.027,91
2006	188	300,5459	24.043,67	16.830,57
2007	183	303,4056	24.272,44	16.990,70


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
2003	130	12.338	8.636	56,69	1.151.466
2004	125	14.229	9.960	64,22	1.328.000
2005	159	14.087	9.861	65,86	1.314.800
2006	159	13.204	9.243	61,90	1.232.365
2007	158	14.220	9.954	65,68	1.327.200





Dolcetto di Dogliani

d.o.c. - D.P.R. 26-6-1974

 Parlando di dolcetto è inevitabile fare riferimento al paese di Dogliani, dove la coltivazione di questo vitigno risale almeno al 1500, come risulta da citazioni conservate presso gli archivi comunali. Il disciplinare di produzione prevede che il Dolcetto di Dogliani, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** fruttato, caratteristico; **sapore:** asciutto ammandorlato armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto non riduttore minimo:** 21 g/litro.

 Dès que l'on parle de Dolcetto, il est inévitable de faire référence au village de Dogliani, où la culture de ce cépage remonte au moins à l'année 1500, comme en témoignent divers documents conservés dans les archives communales. Le cahier des charges de production prévoit que le Dolcetto di Dogliani, au moment de sa mise sur le marché, réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis; **bouquet:** fruité, caractéristique; **saveur:** sèche, goût d'amandes, harmonieuse; **degré d'alcool volumique total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimale:** 4,5 pour mille; **extrait non réducteur minimum:** 21 g/litre.

 With reference to Dolcetto, it is inevitable to refer to the city of Dogliani, where the cultivation of this variety dates back to at least the 16th century, according to the records stored at the County archives. The production rules insist that Dolcetto di Dogliani should have the following characteristics before being released onto the market: **Colour:** ruby red; **Aroma:** fruity and characteristic; **Taste:** dry, almond-scented, harmonious; **Total minimum alcohol:** 11, 5% volume; **Minimum total acidity:** 4, 5 over a thousand; **Sugar-free extract:** 21 g/litre.

 Wenn man von der Dolcetto-Traube spricht, so kommt man nicht umhin, das Städtchen Dogliani einzubeziehen, wo diese Traube laut den im städtischen Archiv befindlichen Dokumenten mindestens seit dem 16. Jh angebaut wird. Die Erzeugerrichtlinie für Dolcetto di Dogliani sieht vor, dass der Wein zum Zeitpunkt der Verkaufsfreigabe folgende Eigenschaften haben muss: **Farbe:** rubinrot; **Blume:** fruchtig, sortentypisch; **Geschmack:** trocken, mandelbitter und harmonisch; **Gesamtalkoholgehalt mindestens:** 11,5%; **Gesamtsäure mindestens:** 4,5 Promille; **Mindestextrakt:** 21g/Liter.



Dolcetto di Dogliani

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BASTIA MONDOVI	32	40,2889	3.223,11	2.256,18	4,25
BELVEDERE LANGHE	21	22,8407	1.827,26	1.279,08	2,41
CIGLIÈ	24	15,9918	1.279,34	895,54	1,69
CLAVESANA	98	162,4413	12.995,30	9.096,71	17,14
DOGLIANI	249	473,5049	37.880,39	26.516,27	49,96
FARIGLIANO	138	191,9654	15.357,23	10.750,06	20,25
MONCHIERO	26	15,5318	1.242,54	869,78	1,64
ROCCA CIGLIÈ	28	18,2090	1.456,72	1.019,70	1,92
RODDINO	5	4,2480	339,84	237,89	0,45
SOMANO	5	2,8389	227,11	158,98	0,30

VARIAZIONI

2003	540	969,2373	77.538,98	54.277,29
2004	546	1000,9438	80.075,51	56.052,85
2005	617	982,2604	78.580,83	55.006,58
2006	631	951,1313	76.090,50	53.263,35
2007	626	947,8607	75.828,86	53.080,20

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
2003	448	42.235	29.564	50,66	3.941.866
2004	459	54.934	38.454	64,22	5.127.200
2005	513	46.123	32.286	59,77	4.304.800
2006	526	44.786	31.350	54,40	4.180.050
2007	536	47.609 (*)	33.326	59,59	4.443.507

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont pour calamité atmosphérique. - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region for atmospheric calamity. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung für atmosphärisches Unglück.




Dolcetto delle Langhe Monregalesi


d.o.c. - D.P.R. 6-7-1974

 A sud di Alba si estende un territorio di colline erte a ridosso delle Alpi Marittime chiamato Langhe Monregalesi dove l'uva dolcetto origina vini piacevoli, beverini e con colori più o meno intensi a seconda delle venature di tufo. Il disciplinare di produzione prevede che il Dolcetto delle Langhe Monregalesi, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti: **colore:** rosso rubino vivo; **odore:** vinoso, gradevole, caratteristico; **sapore:** asciutto, gradevole, amarognolo, di moderata acidità, di discreto corpo; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 5,5 per mille; **estratto secco minimo:** 20 g/litro.


Il vino Dolcetto delle Langhe Monregalesi quando si presenta con un titolo alcolometrico volumico minimo di 12% e invecchiato almeno per un anno, può portare in etichetta la menzione "superiore".

 Au sud d'Alba s'étend un territoire de collines escarpées adossées aux Alpes Maritimes appelées Langhe Monregalesi où le raisin de dolcetto donne naissance à des vins agréables, faciles à boire et aux couleurs plus ou moins intenses selon les veines de tuf. Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de son introduction sur le marché, le Dolcetto delle Langhe Monregalesi répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis brillant; **nez:** vineux, agréable, caractéristique; **goût:** sec, agréable, amer, à l'acidité modérée, de bonne structure; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11%; **acidité totale minimum:** 5,5‰; **extrait sec minimum:** 20 g/litre.

Quand le Dolcetto des Langhe Monregalesi possède un degré alcoolique en volume minimum de 12% et lorsqu'il est soumis à un vieillissement d'un an, il peut reporter sur son étiquette la mention "superiore".

 In the South of Alba and close to the Maritime Alps there is a territory of steep hills called Langhe Monregalesi where Dolcetto grapes give origin to pleasant, drinkable wines with fairly intense colour according to the tuff layers in the soil. The regulations impose that Dolcetto delle Langhe Monregalesi presents the following characteristics when released for marketing: **colour:** lively ruby red; **bouquet:** winery and pleasantly characteristic; **flavour:** dry, pleasant, bitterish, moderately acid with a fairly good body; **minimum total alcohol content by volume:** 11%; **minimum total acidity:** 5,5‰; **minimum dry extracts:** 20 g/litre.

When Dolcetto delle Langhe Monregalesi has a minimum alcohol content by volume of 12% and one year's ageing it can bear the inscription "superiore" (i.e. superior) on the label.

 Im Süden von Alba erstreckt sich im Schutz der Meer-Alpen eine steile Hügellandschaft, das Gebiet Langhe Monregalesi; hier bringt die Dolcetto-Traube angenehme und trinkfertige Weine hervor, deren Farben, je nach Tuffsteingehalt im Boden mehr oder weniger intensiv sind. Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Dolcetto delle Langhe Monregalesi bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** lebhaftes Rubinrot; **Geruch:** weinweinig, angenehm, charakteristisch; **Geschmack:** trocken, angenehm, bitter, verhaltener Säuregehalt, recht gute Struktur; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 20 g/Liter.

Weist der Dolcetto delle Langhe Monregalesi einen Mindest-Gesamtalkoholgehalt von 12% auf und wurde er zusätzlich mindestens ein Jahr ausgebaut, darf er auf dem Etikett den Zusatz "Superiore" tragen.



Dolcetto delle Langhe Monregalesi

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BRIAGLIA	6	4,4293	310,05	217,04	9,17
CARRÙ	17	8,7736	614,15	429,91	18,17
CASTELLINO TANARO	1	0,7600	53,20	37,24	1,57
MARSAGLIA	15	9,4038	658,27	460,79	19,48
MONDOVI	15	11,4950	804,65	563,26	23,81
MURAZZANO	7	5,1310	359,17	251,42	10,63
NIELLA TANARO	1	0,1500	10,50	7,35	0,31
PIOZZO	4	1,5800	110,60	77,42	3,27
SAN MICHELE MONDOVI	1	0,1700	11,90	8,33	0,35
VICOFORTE	5	6,3893	447,25	313,08	13,23

VARIAZIONI

2003	68	45,9688	3.217,82	2.252,47
2004	64	45,4034	3.178,24	2.224,77
2005	71	50,1334	3.509,34	2.456,54
2006	71	48,3294	3.383,06	2.368,14
2007	72	48,2820	3.379,74	2.365,82

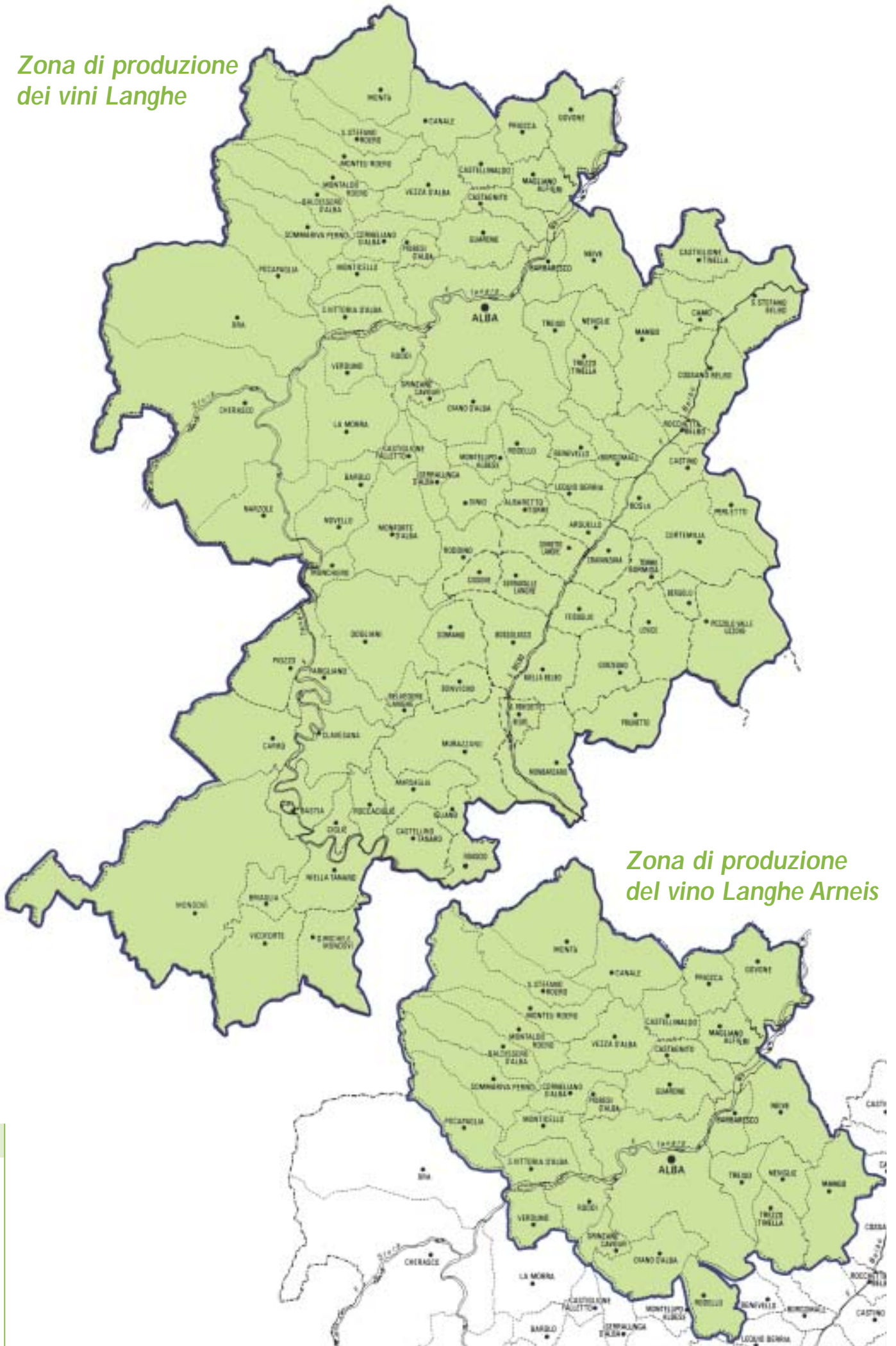
DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 70/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	49	1.833	1.283	49,90	171.066
2004	48	2.015	1.410	53,67	188.000
2005	60	2.107	1.475	53,29	196.667
2006	61	2.126	1.488	53,40	198.402
2007	61	1.881 (*)	1.317	50,71	175.560

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont pour calamité atmosphérique. - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region for atmospheric calamity. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung für atmosphärisches Unglück.




*Zona di produzione
dei vini Langhe*





*Zona di produzione
del vino Langhe Arneis*


Langhe Arneis

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Arneis prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: paglierino; **odore**: caratteristico, fine, intenso; **sapore**: asciutto, fresco, delicato; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 15 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Arneis sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille; **nez**: caractéristique, fin, intense; **goût**: sec, frais, délicat; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5‰; **extrait sec minimum**: 15 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Arneis presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: straw yellow; **bouquet**: characteristic, fine and intense; **flavour**: dry, refreshing and delicate; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5‰; **minimum dry extracts**: 15 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Arneis bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb; **Geruch**: charakteristisch, fein, intensiv; **Geschmack**: trocken, frisch, delikat; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 15 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	21	18,3271	2.015,98	1.411,19	24,27
BARBARESCO	3	1,5400	169,40	118,58	2,04
CANALE	6	1,4050	154,55	108,19	1,86
CASTAGNITO	2	0,5750	63,25	44,28	0,76
CASTELLINALDO	3	1,7712	194,83	136,38	2,35
CORNELIANO D'ALBA	2	0,6377	70,15	49,10	0,84
DIANO D'ALBA	8	1,7950	197,45	138,22	2,38
GOVONE	22	10,4820	1.153,02	807,11	13,88
GUARENE	16	8,1250	893,75	625,63	10,76
MAGLIANO ALFIERI	2	0,2500	27,50	19,25	0,33
MANGO	2	0,6003	66,03	46,22	0,80
MONTÀ	15	4,1825	460,08	322,05	5,54
MONTEU ROERO	3	0,3743	41,17	28,82	0,50
NEIVE	25	13,0367	1.434,04	1.003,83	17,27
NEVIGLIE	4	4,1600	457,60	320,32	5,51
PIOBESI D'ALBA	4	1,1700	128,70	90,09	1,55
PRIOCCA	8	3,1020	341,22	238,85	4,11
RODELLO	3	1,9585	215,44	150,80	2,59
SANTO STEFANO ROERO	2	0,5400	59,40	41,58	0,72
TREISO	1	0,4700	51,70	36,19	0,62
TREZZO TINELLA	3	0,8400	92,40	64,68	1,11
VEZZA D'ALBA	1	0,1600	17,60	12,32	0,21

VARIAZIONI


2003	111	51,5296	5.668,26	3.967,78
2004	121	54,6881	6.015,70	4.211,03
2005	138	61,1205	6.723,26	4.706,28
2006	150	69,9383	7.693,21	5.385,25
2007	155	75,5023	8.305,25	5.813,68


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	HI. 70%		
2003	131	10.238	7.167	101,06	955.600
2004	158	12.332	8.632	107,96	1.150.993
2005	289	15.749	11.024	99,23	1.469.867
2006	310	16.732	11.712	105,00	1.561.651
2007	309	17.064	11.945	105,87	1.592.640


Langhe Chardonnay

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Chardonnay prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: paglierino chiaro con sfumature verdognole; **odore**: leggero, profumo caratteristico; **sapore**: secco, vellutato, morbido, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 15 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Chardonnay sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille clair avec des nuances verdâtres; **nez**: léger, parfum caractéristique; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 15 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Arneis presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: light straw yellow with greenish reflections; **bouquet**: soft and characteristic fragrance; **flavour**: dry, velvety, soft and harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 15 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Chardonnay bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb mit leicht grünlichen Spiegelungen; **Geruch**: leicht, charakteristische Duftnoten; **Geschmack**: trocken, samtweich, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 15 g/Liter.



Langhe Chardonnay

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	28	19,1080	1.910,80	1.337,56	6,45
BARBARESCO	15	10,2980	1.029,80	720,86	3,48
BAROLO	7	6,8237	682,37	477,66	2,30
BORGOMALE	4	1,3900	139,00	97,30	0,47
CAMO	1	0,2400	24,00	16,80	0,08
CANALE	11	6,1900	619,00	433,30	2,09
CASTAGNITO	5	1,6600	166,00	116,20	0,56
CASTELLINALDO	4	1,6080	160,80	112,56	0,54
CASTIGLIONE FALLETTO	12	10,5350	1.053,50	737,45	3,56
CASTIGLIONE TINELLA	17	7,2888	728,88	510,22	2,46
CASTINO	7	1,8050	180,50	126,35	0,61
CHERASCO	1	0,6900	69,00	48,30	0,23
CIGLIE	1	0,5300	53,00	37,10	0,18
CLAVESANA	2	1,3200	132,00	92,40	0,45
CORNELIANO D'ALBA	1	0,6000	60,00	42,00	0,20
CORTEMILIA	5	1,4650	146,50	102,55	0,49
COSSANO BELBO	23	14,3531	1.435,31	1.004,72	4,84
CRAVANZANA	1	0,1030	10,30	7,21	0,03
DIANO D'ALBA	21	18,8073	1.880,73	1.316,51	6,35
DOGLIANI	11	8,2520	825,20	577,64	2,78
FARIGLIANO	1	0,2900	29,00	20,30	0,10
GORZEGNO	1	0,3400	34,00	23,80	0,11
GOVONE	6	1,7200	172,00	120,40	0,58
GRINZANE CAVOUR	5	2,4600	246,00	172,20	0,83
GUARENE	3	1,3600	136,00	95,20	0,46
LA MORRA	15	14,5219	1.452,19	1.016,53	4,90
MANGO	14	7,2660	726,60	508,62	2,45
MONCHIERO	1	0,7400	74,00	51,80	0,25
MONFORTE D'ALBA	30	27,0910	2.709,10	1.896,37	9,14
MONTA	2	1,1250	112,50	78,75	0,38
MONTELUPO ALBESE	8	3,3800	338,00	236,60	1,14
MONTEU ROERO	2	0,5600	56,00	39,20	0,19
MONTICELLO D'ALBA	1	0,4300	43,00	30,10	0,15
NARZOLE	3	2,0396	203,96	142,77	0,69
NEIVE	48	20,2357	2.023,57	1.416,50	6,83
NEVIGLIE	12	4,9700	497,00	347,90	1,68
NOVELLO	8	2,2138	221,38	154,97	0,75
PERLETTO	12	6,1100	611,00	427,70	2,06
PEZZOLO VALLE UZZONE	1	0,2200	22,00	15,40	0,07
PIOBESI D'ALBA	1	1,4470	144,70	101,29	0,49
PIOZZO	1	0,3300	33,00	23,10	0,11
POCAPAGLIA	1	0,6300	63,00	44,10	0,21
PRIOCCA	1	0,6900	69,00	48,30	0,23
ROCCHETTA BELBO	5	1,3700	137,00	95,90	0,46
RODELLO	5	5,2600	526,00	368,20	1,78
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,8160	81,60	57,12	0,28
SANTO STEFANO BELBO	27	11,3432	1.134,32	794,02	3,83
SERRALUNGA D'ALBA	12	13,4400	1.344,00	940,80	4,54
SINIO	1	0,5900	59,00	41,30	0,20
SOMMARIVA PERNO	1	0,0500	5,00	3,50	0,02
TORRE BORMIDA	1	0,7800	78,00	54,60	0,26
TREISO	37	28,3279	2.832,79	1.982,95	9,56
TREZZO TINELLA	20	17,7050	1.770,50	1.239,35	5,97
VERDUNO	3	2,8500	285,00	199,50	0,96
VEZZA D'ALBA	1	0,5600	56,00	39,20	0,19

VARIAZIONI

2003	390	281,4232	28.142,32	19.699,62
2004	415	291,6662	29.166,62	20.416,99
2005	466	293,1973	29.319,73	20.523,81
2006	464	294,1846	29.418,46	20.592,92
2007	469	296,3290	29.632,90	20.743,03

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
2003	275	16.196	11.337	83,18	1.511.600
2004	302	19.618	13.733	93,26	1.831.067
2005	328	18.314	12.820	88,55	1.709.333
2006	367	20.092	14.064	88,60	1.875.234
2007	336	17.558	12.291	78,77	1.638.747








Langhe Favorita

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Favorita prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: paglierino; **odore**: caratteristico, delicato; **sapore**: secco, con retrogusto amarognolo; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 15 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Favorita sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille; **nez**: caractéristique, délicat; **goût**: sec, avec arrière-goût amer; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 15 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Arneis presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: straw yellow; **bouquet**: characteristic and delicate; **flavour**: dry, refreshing and delicate; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 15 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Favorita bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb; **Geruch**: charakteristisch, delikat; **Geschmack**: trocken, mit leicht bitterem Nachgeschmack; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 15 g/Liter.



Langhe Favorita

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	16	6,7650	676,50	473,55	4,85
BALDISSERO D'ALBA	2	0,4650	46,50	32,55	0,33
BARBARESCO	1	0,0300	3,00	2,10	0,02
BAROLO	1	0,2100	21,00	14,70	0,15
BORGOMALE	1	0,4918	49,18	34,43	0,35
CAMO	4	0,8600	86,00	60,20	0,62
CANALE	18	7,0700	707,00	494,90	5,07
CASTAGNITO	10	4,3265	432,65	302,86	3,10
CASTELLINALDO	11	6,6270	662,70	463,89	4,75
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,5100	51,00	35,70	0,37
CASTIGLION TINELLA	4	0,8980	89,80	62,86	0,64
CASTINO	6	2,8520	285,20	199,64	2,05
CHERASCO	1	1,0800	108,00	75,60	0,77
CORNELIANO D'ALBA	20	7,3930	739,30	517,51	5,30
CORTEMILIA	2	0,2600	26,00	18,20	0,19
COSSANO BELBO	58	17,2224	1.722,24	1.205,57	12,35
DIANO D'ALBA	13	5,9380	593,80	415,66	4,26
DOGLIANI	5	1,1950	119,50	83,65	0,86
GOVONE	5	1,7660	176,60	123,62	1,27
GRINZANE CAVOUR	1	0,3000	30,00	21,00	0,22
GUARENE	18	5,4474	544,74	381,32	3,91
LA MORRA	1	0,4800	48,00	33,60	0,34
MAGLIANO ALFIERI	1	0,1400	14,00	9,80	0,10
MANGO	11	3,4935	349,35	244,55	2,51
MONFORTE D'ALBA	4	1,1700	117,00	81,90	0,84
MONTÀ	6	1,6300	163,00	114,10	1,17
MONTALDO ROERO	5	0,6350	63,50	44,45	0,46
MONTELUPO ALBESE	2	1,1025	110,25	77,18	0,79
MONTEU ROERO	8	2,3096	230,96	161,67	1,66
MONTICELLO D'ALBA	20	10,0290	1.002,90	702,03	7,19
NEIVE	9	2,1550	215,50	150,85	1,55
NEVIGLIE	2	0,3350	33,50	23,45	0,24
NOVELLO	1	0,0950	9,50	6,65	0,07
PERLETTO	1	0,1850	18,50	12,95	0,13
PIOBESI D'ALBA	9	3,1630	316,30	221,41	2,27
POCAPAGLIA	14	3,4450	344,50	241,15	2,47
PRIOCCA	10	2,2370	223,70	156,59	1,60
ROCCHETTA BELBO	24	8,6810	868,10	607,67	6,23
RODDI	2	1,5400	154,00	107,80	1,10
RODELLO	3	1,5241	152,41	106,69	1,09
SANTA VITTORIA D'ALBA	14	4,0090	400,90	280,63	2,88
SANTO STEFANO BELBO	19	3,9347	393,47	275,43	2,82
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,2400	24,00	16,80	0,17
SOMMARIVA PERNO	19	4,0200	402,00	281,40	2,88
TREISO	7	3,2950	329,50	230,65	2,36
TREZZO TINELLA	4	0,9725	97,25	68,08	0,70
VERDUNO	3	1,5500	155,00	108,50	1,11
VEZZA D'ALBA	28	5,3376	533,76	373,63	3,83

VARIAZIONI


2003	349	114,9442	11.494,42	8.046,09
2004	367	124,9576	12.495,76	8.747,05
2005	416	132,9596	13.295,96	9.307,17
2006	418	135,2507	13.525,07	9.467,55
2007	426	139,4156	13.941,56	9.759,09


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
2003	305	9.939	6.958	94,02	927.733
2004	312	10.550	7.385	97,03	984.667
2005	322	9.964	6.975	92,95	930.000
2006	334	10.697	7.488	95,90	998.366
2007	347	10.957	7.670	93,43	1.022.653


Langhe Bianco

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Bianco prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: bianco paglierino più o meno intenso; **odore**: delicato, fine, intenso; **sapore**: delicato, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 15 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Bianco sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille plus ou moins intense; **nez**: délicat, fin, intense; **goût**: délicat, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5‰; **extrait sec minimum**: 15 g/litre.

 The wine regulations regarding Langhe Bianco impose that it offers the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: fairly intense straw yellow; **bouquet**: delicate, fine and intense; **flavour**: delicate and harmonious; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5‰; **minimum dry extracts**: 15 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Bianco bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: mehr oder weniger intensives Strohgelb; **Geruch**: delikat, fein, intensiv; **Geschmack**: delikat, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 15 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	9	5,9920	659,12	461,38	9,84
ALBARETTO TORRE	1	2,7000	297,00	207,90	4,43
BARBARESCO	3	3,8700	425,70	297,99	6,36
BAROLO	2	0,9350	102,85	72,00	1,54
BASTIA MONDOVI	2	0,3460	38,06	26,64	0,57
BRA	1	0,5800	63,80	44,66	0,95
CANALE	5	4,0350	443,85	310,70	6,63
CASTAGNITO	1	0,2000	22,00	15,40	0,33
CASTELLINALDO	4	1,4800	162,80	113,96	2,43
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,6700	73,70	51,59	1,10
CASTIGLIONE TINELLA	5	0,8600	94,60	66,22	1,41
CASTINO	1	0,0625	6,88	4,81	0,10
CIGLIE'	1	1,9000	209,00	146,30	3,12
CRAVANZANA	1	0,1000	11,00	7,70	0,16
DIANO D'ALBA	6	6,2150	683,65	478,56	10,21
DOGLIANI	7	3,9670	436,37	305,46	6,52
FARIGLIANO	1	0,4500	49,50	34,65	0,74
GORZEGNO	1	0,0800	8,80	6,16	0,13
GOVONE	1	0,5160	56,76	39,73	0,85
LA MORRA	5	1,9140	210,54	147,38	3,14
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2800	30,80	21,56	0,46
MANGO	1	0,2000	22,00	15,40	0,33
MONFORTE D'ALBA	12	3,7500	412,50	288,75	6,16
MONTA'	1	0,1500	16,50	11,55	0,25
MONTEU ROERO	2	0,6900	75,90	53,13	1,13
NARZOLE	1	0,3100	34,10	23,87	0,51
NEIVE	5	1,9900	218,90	153,23	3,27
NEVIGLIE	1	0,1150	12,65	8,86	0,19
NOVELLO	8	3,7030	407,33	285,13	6,08
RODELLO	1	0,5000	55,00	38,50	0,82
SANTO STEFANO BELBO	2	0,6550	72,05	50,44	1,08
SANTO STEFANO ROERO	1	0,1000	11,00	7,70	0,16
SERRALUNGA D'ALBA	6	2,5240	277,64	194,35	4,15
SINIO	2	0,7000	77,00	53,90	1,15
TREISO	6	4,8200	530,20	371,14	7,92
TREZZO TINELLA	5	2,0400	224,40	157,08	3,35
VERDUNO	2	1,4900	163,90	114,73	2,45

VARIAZIONI


2003	60	42,6004	4.686,04	3.280,23
2004	68	47,6885	5.241,34	3.668,93
2005	88	51,8035	5.698,39	3.988,87
2006	105	56,5335	6.218,69	4.353,08
2007	115	60,8895	6.697,85	4.688,49


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
2003	87	4.815	3.370	66,46	449.333
2004	103	7.161	5.013	96,09	668.400
2005	114	7.155	5.008	79,53	667.733
2006	135	7.906	5.534	85,40	737.876
2007	144	7.690	5.383	79,49	717.733


Langhe Freisa

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Freisa prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino o rosso cerasuolo; **odore**: delicato, caratteristico; **sapore**: amabile, fresco, secco, morbido oppure vivace; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Freisa sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis ou rouge cerise; **nez**: délicat, caractéristique; **goût**: moelleux, frais, sec, souple ou bien perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Freisa presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: ruby red or cherry red; **bouquet**: delicate, characteristic; **flavour**: slightly sweet, refreshing, dry, still or sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 20 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Freisa bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot oder Aschrot; **Geruch**: delikat, charakteristisch; **Geschmack**: lieblich, frisch, trocken, weich oder lebhaft; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	22	8,8850	799,65	559,76	12,57
BARBARESCO	13	4,9160	442,44	309,71	6,95
BAROLO	5	1,7510	157,59	110,31	2,48
CAMO	9	2,2950	206,55	144,59	3,25
CANALE	5	1,3600	122,40	85,68	1,92
CASTAGNITO	3	0,6950	62,55	43,79	0,98
CASTELLINALDO	4	1,1800	106,20	74,34	1,67
CASTIGLIONE FALLETTO	5	2,0233	182,10	127,47	2,86
CASTIGLIONE TINELLA	3	0,8500	76,50	53,55	1,20
DIANO D'ALBA	4	0,9850	88,65	62,06	1,39
DOGLIANI	5	2,0200	181,80	127,26	2,86
FARIGLIANO	1	0,4000	36,00	25,20	0,57
GOVONE	1	0,1100	9,90	6,93	0,16
GRINZANE CAVOUR	2	0,2550	22,95	16,07	0,36
GUARENE	3	1,3700	123,30	86,31	1,94
LA MORRA	14	3,4640	311,76	218,23	4,90
MANGO	7	2,0400	183,60	128,52	2,89
MONCHIERO	2	1,2600	113,40	79,38	1,78
MONFORTE D'ALBA	15	7,9326	713,93	499,75	11,22
MONTA	2	0,5900	53,10	37,17	0,83
MONTICELLO D'ALBA	1	0,2100	18,90	13,23	0,30
NARZOLE	6	1,7800	160,20	112,14	2,52
NEIVE	15	4,4950	404,55	283,19	6,36
NEVIGLIE	1	0,3900	35,10	24,57	0,55
NOVELLO	3	0,6108	54,97	38,48	0,86
PIOBESI D'ALBA	1	0,2600	23,40	16,38	0,37
PRIOCCA	1	0,3300	29,70	20,79	0,47
RODDI	9	2,4900	224,10	156,87	3,52
RODELLO	1	0,0300	2,70	1,89	0,04
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4600	41,40	28,98	0,65
SANTO STEFANO BELBO	29	7,8400	705,60	493,92	11,09
SERRALUNGA D'ALBA	1	2,8000	252,00	176,40	3,96
TREISO	3	1,9400	174,60	122,22	2,74
TREZZO TINELLA	3	1,8920	170,28	119,20	2,68
VERDUNO	3	0,8000	72,00	50,40	1,13

VARIAZIONI


2003	182	67,1951	6047,56	4.233,29
2004	189	69,3743	6.243,69	4.370,56
2005	208	72,0379	6.483,41	4.538,39
2006	202	70,8429	6.375,86	4.463,10
2006	204	70,7097	6.363,87	4.454,71


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
2003	128	3.581	2.507	70,76	334.266
2004	146	4.411	3.087	80,28	411.600
2005	123	3.647	2.553	75,40	340.400
2006	149	4.300	3.010	79,60	401.314
2007	136	3.754	2.628	72,88	350.373


Langhe Dolcetto

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Dolcetto prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino; **odore**: caratteristico, vinoso, gradevole; **sapore**: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Dolcetto sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis; **nez**: caractéristique, vineux, agréable; **goût**: sec, agréablement amer, de bonne structure, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Dolcetto presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: ruby red; **bouquet**: characteristic, winery and pleasing; **flavour**: dry, pleasingly bitterish and harmonious with a fairly good body; **minimum total alcoholic content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 20 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Dolcetto bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot; **Geruch**: charakteristisch, weinweinig, angenehm; **Geschmack**: trocken, angenehm bitter, stattliche Struktur, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.



Langhe Dolcetto

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	3	0,4900	49,00	34,30	0,44
BASTIA MONDOVI	2	1,8400	184,00	128,80	1,66
BELVEDERE LANGHE	2	2,1400	214,00	149,80	1,93
BONVICINO	2	0,8500	85,00	59,50	0,77
BOSSOLASCO	1	0,8000	80,00	56,00	0,72
BRIAGLIA	1	0,2300	23,00	16,10	0,21
CANALE	14	3,4717	347,17	243,02	3,13
CARRÙ	16	4,6922	469,22	328,45	4,24
CASTAGNITO	10	2,8300	283,00	198,10	2,56
CASTELLINALDO	16	5,5200	552,00	386,40	4,98
CASTIGLIONE TINELLA	2	0,1200	12,00	8,40	0,11
CERRETTO LANGHE	4	3,4100	341,00	238,70	3,08
CISSONE	3	1,5800	158,00	110,60	1,43
CORNELIANO D'ALBA	13	2,8800	288,00	201,60	2,60
CORTEMILIA	4	2,1880	218,80	153,16	1,98
COSSANO BELBO	1	0,1800	18,00	12,60	0,16
CRAVANZANA	1	0,1050	10,50	7,35	0,09
DIANO D'ALBA	1	0,1300	13,00	9,10	0,12
DOGLIANI	3	0,7000	70,00	49,00	0,63
FARIGLIANO	2	2,0720	207,20	145,04	1,87
GORZEGNO	2	1,3000	130,00	91,00	1,17
GOVONE	24	7,1826	718,26	502,78	6,49
GUARENE	17	3,9950	399,50	279,65	3,61
LA MORRA	1	0,0300	3,00	2,10	0,03
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2600	26,00	18,20	0,23
MANGO	1	0,0500	5,00	3,50	0,05
MONCHIERO	1	0,5050	50,50	35,35	0,46
MONTÀ	1	0,5710	57,10	39,97	0,52
MONTEU ROERO	1	0,1500	15,00	10,50	0,14
MONTICELLO D'ALBA	9	4,1400	414,00	289,80	3,74
MURAZZANO	1	0,0800	8,00	5,60	0,07
NARZOLE	2	0,2400	24,00	16,80	0,22
NOVELLO	1	0,0400	4,00	2,80	0,04
PERLETTO	21	7,7300	773,00	541,10	6,98
PEZZOLO VALLE UZZONE	4	2,5470	254,70	178,29	2,30
PIOBESI D'ALBA	6	3,6100	361,00	252,70	3,26
PIOZZO	37	33,3300	3.333,00	2.333,10	30,09
POCAPAGLIA	3	1,2150	121,50	85,05	1,10
PRIOCCA	11	3,1850	318,50	222,95	2,88
SANTA VITTORIA D'ALBA	7	2,3070	230,70	161,49	2,08
SANTO STEFANO BELBO	3	0,4550	45,50	31,85	0,41
SOMANO	1	0,1900	19,00	13,30	0,17
SOMMARIVA PERNO	3	0,2900	29,00	20,30	0,26
TREZZO TINELLA	1	0,3700	37,00	25,90	0,33
VEZZA D'ALBA	5	0,7500	75,00	52,50	0,68

VARIAZIONI


2003	237	101,0704	10.107,04	7.074,93
2004	236	102,4774	10.247,74	7.173,42
2005	261	106,9324	10.693,24	7.485,27
2006	266	110,6219	11.062,19	7.743,53
2007	265	110,7515	11.075,15	7.752,61


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
2003	399	17.835	12.485	65,10	1.664.666
2004	542	29.245	20.471	76,99	2.729.467
2005	564	28.698	20.088	71,92	2.678.400
2006	507	24.680	17.276	71,70	2.303.490
2007	514	25.183	17.628	71,03	2.350.413


Langhe Nebbiolo

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Nebbiolo prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; **odore**: caratteristico, tenue, delicato; **sapore**: secco o amabile, di buon corpo, vellutato, oppure vivace; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Nebbiolo sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis, parfois avec des reflets orangés; **nez**: caractéristique, léger, délicat; **goût**: sec ou moelleux, bien charpenté, velouté ou bien perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Nebbiolo presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: ruby red with orange reflections at times; **bouquet**: characteristic, soft and delicate; **flavour**: dry or slightly sweet with good body, velvety and lively; **minimum total alcohol content by volume**: 11,5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 20 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Nebbiolo bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot, zum Teil mit orangefarbenen Spiegelungen; **Geruch**: charakteristisch, zart, delikat; **Geschmack**: trocken oder lieblich, gute Struktur, samtweich oder lebhaft; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.



Langhe Nebbiolo

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	1	0,4300	38,70	27,09	0,37
BARBARESCO	14	6,9535	625,82	438,07	5,91
BAROLO	12	3,8700	348,30	243,81	3,29
BASTIA MONDOVI	1	0,2200	19,80	13,86	0,19
CANALE	6	1,8200	163,80	114,66	1,55
CASTAGNITO	4	1,0500	94,50	66,15	0,89
CASTELLINALDO	1	0,4200	37,80	26,46	0,36
CASTIGLIONE FALLETTO	11	5,6276	506,48	354,54	4,78
CASTIGLIONE TINELLA	4	1,9800	178,20	124,74	1,68
CLAVESANA	6	2,2750	204,75	143,33	1,93
CORNELIANO	1	0,1800	16,20	11,34	0,15
COSSANO BELBO	1	0,1000	9,00	6,30	0,08
DIANO D'ALBA	5	1,1390	102,51	71,76	0,97
DOGLIANI	14	8,1555	734,00	513,80	6,93
FARIGLIANO	3	2,1070	189,63	132,74	1,79
GORZEGNO	1	0,3000	27,00	18,90	0,25
GOVONE	2	0,9119	82,07	57,45	0,77
GRINZANE CAVOUR	3	0,5790	52,11	36,48	0,49
GUARENE	3	1,2500	112,50	78,75	1,06
LA MORRA	39	14,2019	1.278,17	894,72	12,06
MANGO	6	3,6400	327,60	229,32	3,09
MONFORTE D'ALBA	26	12,3385	1.110,47	777,33	10,48
MONTÀ	8	2,7904	251,14	175,80	2,37
MONTEU ROERO	2	0,9800	88,20	61,74	0,83
MONTICELLO D'ALBA	1	1,4800	133,20	93,24	1,26
NARZOLE	6	4,1400	372,60	260,82	3,52
NEIVE	24	9,4363	849,27	594,49	8,01
NEVIGLIE	13	6,7466	607,19	425,04	5,73
NOVELLO	9	2,7500	247,50	173,25	2,34
POCAPAGLIA	1	0,0950	8,55	5,99	0,08
RODDI	3	1,6934	152,41	106,68	1,44
RODDINO	2	0,7300	65,70	45,99	0,62
RODELLO	2	1,5050	135,45	94,82	1,28
SANTO STEFANO BELBO	3	0,9700	87,30	61,11	0,82
SANTO STEFANO ROERO	1	0,1800	16,20	11,34	0,15
SERRALUNGA D'ALBA	15	5,1800	466,20	326,34	4,40
TORRE BORMIDA	1	0,4700	42,30	29,61	0,40
TREISO	14	6,3600	572,40	400,68	5,40
TREZZO TINELLA	4	1,6700	150,30	105,21	1,42
VERDUNO	6	1,0250	92,25	64,58	0,87

VARIAZIONI


2003	165	85,7177	7.714,59	5.400,22
2004	213	107,4802	9.673,22	6.771,25
2005	262	115,3477	10.381,29	7.266,91
2006	274	117,2186	10.549,67	7.384,77
2007	279	117,7506	10.597,55	7.418,29


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
2003	408	14.354	10.048	64,48	1.339.733
2004	536	22.806	15.964	77,88	2.128.533
2005	566	21.525	15.067	69,73	2.008.933
2006	632	22.998	16.098	72,10	2.146.460
2007	588	21.700	15.190	71,12	2.025.333


Langhe Rosso

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Rosso prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino, tendente al granato; **odore**: caratteristico, vinoso, intenso; **sapore**: asciutto, di buon corpo; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Rosso sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis, tendant au grenat; **nez**: caractéristique, vineux, intense; **goût**: sec, bien charpenté; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 4,5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 The wine regulations register imposes that Langhe Rosso presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: ruby red with garnet reflections; **bouquet**: characteristic, winey and intense; **flavour**: dry with a good body; **minimum total alcoholic content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 4,5‰; **minimum dry extracts**: 20 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Rosso bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot, Tendenzen zum Granatrot; **Geruch**: charakteristisch, weinweinig, intensiv; **Geschmack**: trocken, gute Struktur; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.



Langhe Rosso

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	18	23,9086	2.390,86	1.673,60	10,57
BARBARESCO	11	10,4508	1.045,08	731,56	4,62
BAROLO	8	4,4050	440,50	308,35	1,95
BASTIA MONDOVI'	3	0,7700	77,00	53,90	0,34
BORGOMALE	1	0,6600	66,00	46,20	0,29
BRA	1	1,1800	118,00	82,60	0,52
CAMO	1	0,4500	45,00	31,50	0,20
CANALE	16	5,2580	525,80	368,06	2,32
CARRU'	3	1,5200	152,00	106,40	0,67
CASTAGNITO	2	1,3000	130,00	91,00	0,57
CASTELLINALDO	5	2,2050	220,50	154,35	0,97
CASTIGLIONE FALLETTO	8	5,1020	510,20	357,14	2,26
CASTIGLIONE TINELLA	9	4,1120	411,20	287,84	1,82
CASTINO	2	0,5750	57,50	40,25	0,25
CHERASCO	2	0,8300	83,00	58,10	0,37
CIGLIE'	1	0,1800	18,00	12,60	0,08
CLAVESANA	2	0,6800	68,00	47,60	0,30
CORNELIANO	1	0,4500	45,00	31,50	0,20
COSSANO BELBO	4	4,9630	496,30	347,41	2,19
DIANO D'ALBA	17	13,3039	1.330,39	931,27	5,88
DOGLIANI	23	14,5100	1.451,00	1.015,70	6,41
FARIGLIANO	6	6,2052	620,52	434,36	2,74
GORZEGNO	2	0,5650	56,50	39,55	0,25
GOVONE	8	3,1500	315,00	220,50	1,39
GRINZANE CAVOUR	3	0,9440	94,40	66,08	0,42
GUARENE	1	0,2500	25,00	17,50	0,11
LA MORRA	36	18,4576	1.845,76	1.292,03	8,16
MAGLIANO ALFIERI	1	0,3300	33,00	23,10	0,15
MANGO	6	3,6820	368,20	257,74	1,63
MONCHIERO	1	0,2400	24,00	16,80	0,11
MONDOVI	1	0,1300	13,00	9,10	0,06
MONFORTE D'ALBA	34	25,7000	2.570,00	1.799,00	11,36
MONTA	12	2,0650	206,50	144,55	0,91
MONTALDO ROERO	2	0,2169	21,69	15,18	0,10
MONTELUPO ALBESE	2	0,8800	88,00	61,60	0,39
MONTEU ROERO	4	0,8900	89,00	62,30	0,39
MONTICELLO D'ALBA	5	1,3250	132,50	92,75	0,59
NARZOLE	1	0,3000	30,00	21,00	0,13
NEIVE	17	9,2900	929,00	650,30	4,11
NEVIGLIE	7	5,9500	595,00	416,50	2,63
NOVELLO	4	4,3300	433,00	303,10	1,91
PERLETTO	1	0,2499	24,99	17,49	0,11
PIOBESI D'ALBA	1	0,2300	23,00	16,10	0,10
PIOZZO	5	1,3600	136,00	95,20	0,60
POCAPAGLIA	1	0,0900	9,00	6,30	0,04
PRIOCCA	4	1,1249	112,49	78,74	0,50
ROCCA CIGLIE	1	1,0700	107,00	74,90	0,47
RODDI	3	1,3200	132,00	92,40	0,58
RODDINO	4	3,0000	300,00	210,00	1,33
RODELLO	4	1,5748	157,48	110,24	0,70
SANTO STEFANO BELBO	8	3,0266	302,66	211,86	1,34
SANTO STEFANO ROERO	2	0,3229	32,29	22,60	0,14
SERRALUNGA D'ALBA	13	18,7526	1.875,26	1.312,68	8,29
SINIO	1	0,4700	47,00	32,90	0,21
TREISO	12	7,6135	761,35	532,95	3,37
TREZZO TINELLA	4	2,8700	287,00	200,90	1,27
VERDUNO	2	0,9500	95,00	66,50	0,42
VEZZA D'ALBA	2	0,5000	50,00	35,00	0,22

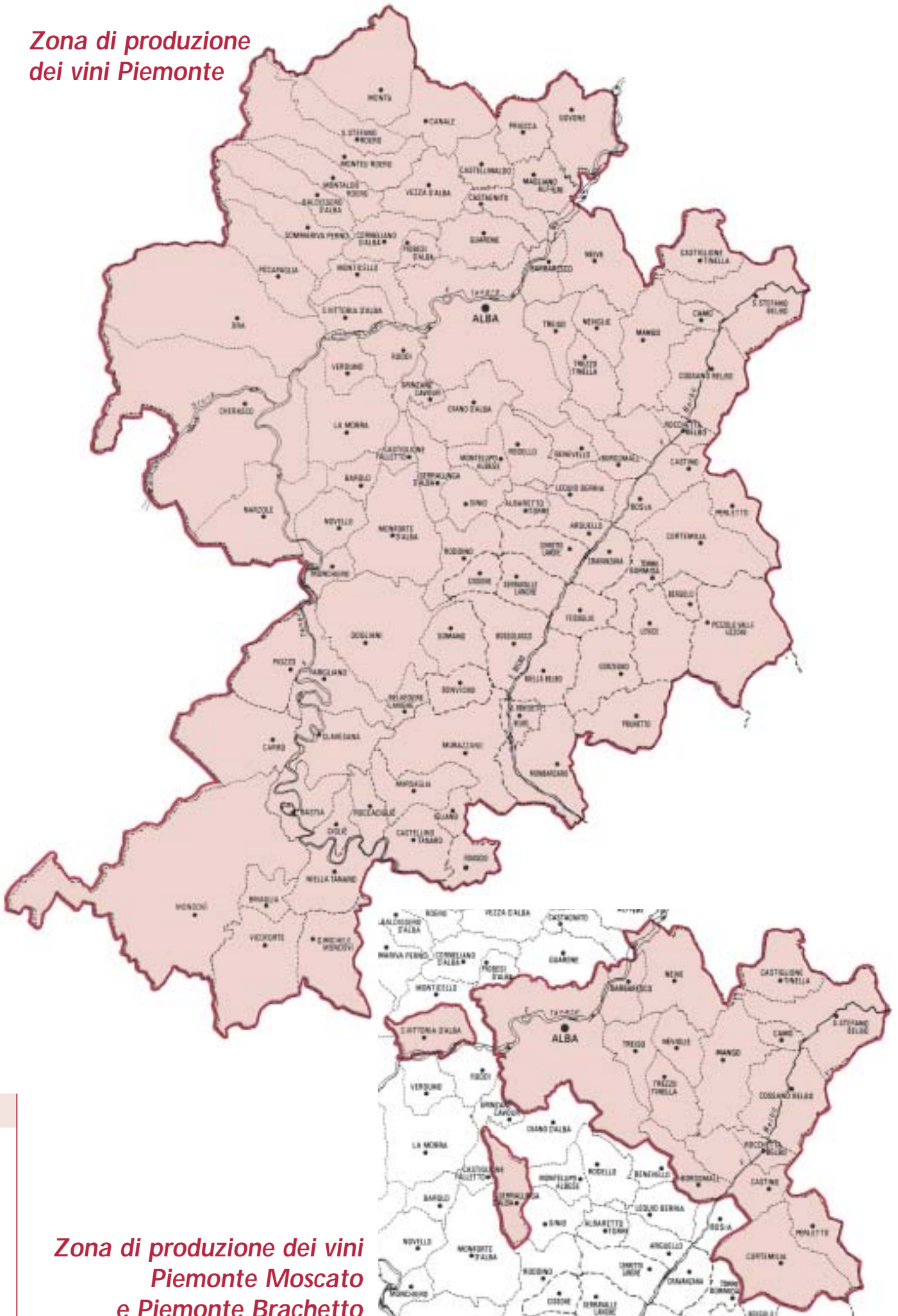
VARIAZIONI

2003	200	157,7452	15.774,52	11.042,16
2004	261	190,3873	19.038,73	13.327,10
2005	334	210,3758	21.037,58	14.726,31
2006	349	217,9839	21.798,39	15.258,87
2007	359	226,2392	22.623,92	15.836,74

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
2003	277	10.427	7.299	59,38	973.200
2004	323	16.840	11.788	83,77	1.571.733
2005	340	15.082	10.557	68,40	1.407.600
2006	382	17.483	12.238	71,60	1.631.711
2007	406	16.366	11.456	66,69	1.527.493


Zona di produzione dei vini Piemonte





Zona di produzione dei vini Piemonte Moscato e Piemonte Brachetto


Piemonte Barbera

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Barbera prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso più o meno intenso; **odore**: vinoso, caratteristico; **sapore**: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 21 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Barbera sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge plus ou moins intense; **nez**: vineux, caractéristique; **goût**: sec, bien charpenté, parfois perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 4,5‰; **extrait sec minimum**: 21 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Barbera impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: fairly intense red; **bouquet**: winy and characteristic; **flavour**: dry with good body, sometimes rather lively; **minimum total alcohol content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 4,5‰; **minimum dry extracts**: 21 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Barbera bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: mehr oder weniger intensives Rot; **Geruch**: weinhaltig, charakteristisch; **Geschmack**: trocken, gute Struktur, zum Teil lebhaft; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 21 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	1	0,2100	23,10	16,17	0,32
BALDISSERO D'ALBA	1	0,1800	19,80	13,86	0,28
BASTIA MONDOVI	4	0,7260	79,86	55,90	1,12
BELVEDERE LANGHE	2	0,2900	31,90	22,33	0,45
CANALE	4	0,8000	88,00	61,60	1,23
CARRÙ	2	0,3600	39,60	27,72	0,55
CASTAGNITO	4	0,6115	67,27	47,09	0,94
CASTELLINALDO	1	0,3400	37,40	26,18	0,52
CLAVESANA	36	9,7150	1.068,65	748,06	14,97
DIANO D'ALBA	1	0,0400	4,40	3,08	0,06
DOGLIANI	75	33,4721	3.681,93	2.577,35	51,58
FARIGLIANO	24	6,8579	754,37	528,06	10,57
GORZEGNO	1	0,1200	13,20	9,24	0,18
GRINZANE CAVOUR	1	0,3300	29,70	20,79	0,51
LA MORRA	1	0,5700	62,70	43,89	0,88
MONCHIERO	1	0,2400	26,40	18,48	0,37
MONDOVI	1	0,1400	15,40	10,78	0,22
MONTÀ	9	3,4700	381,70	267,19	5,35
MONTEU ROERO	2	1,1200	123,20	86,24	1,73
NARZOLE	2	2,6200	288,20	201,74	4,04
NEIVE	2	0,1700	18,70	13,09	0,26
PIOZZO	4	1,0450	114,95	80,47	1,61
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2100	133,10	93,17	1,86
SATNO STEFANO ROERO	1	0,0800	8,80	6,16	0,12
TREISO	1	0,1700	18,70	13,09	0,26


VARIAZIONI

2003	151	56,0849	6.169,34	4.318,54
2004	166	62,3759	6.861,35	4.802,94
2005	176	65,2009	7.172,10	5.020,47
2006	176	63,5713	6.992,84	4.894,99
2007	184	64,8875	7.131,03	4.991,72


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	202	7.366	5.156	71,73	687.466
2004	248	11.299	7.909	79,09	1.054.533
2005	292	11.696	8.187	82,07	1.091.600
2006	340	15.311	10.718	87,60	1.429.032
2007	300	13.058	9.141	84,03	1.218.747


Piemonte (tipologia Spumante) d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte, tipologia spumante, prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino; **odore**: caratteristico, fruttato; **sapore**: sapido, caratteristico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 17 g/litro.


E' consentita l'indicazione dei vitigni Pinot Bianco o Pinot Grigio o Pinot Nero quando uno dei vitigni è presente almeno per l'85%.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte typologie mousseux sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille; **nez**: caractéristique, fruité; **goût**: sapide, caractéristique; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 17 g/litre.

L'indication des cépages Pinot Blanc ou Pinot Gris ou Pinot Noir est permise lorsqu'un des cépages est présent au moins à 85%.

 The wine regulations concerning Piemonte (sparkling style) impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: straw yellow; **bouquet**: characteristic and fruity; **flavour**: tasty and characteristic; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 17 g/litre.

The indications "Pinot Blanc", "Pinot Gris" or "Pinot Noir" are allowed on the label when the amount of one of these varieties constitutes at least 85% of the blend.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Sekt Piemont bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb; **Geruch**: charakteristisch, fruchtig; **Geschmack**: geschmackvoll, charakteristisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 17 g/Liter.

Die Rebsorten Pinot Bianco, Pinot Grigio oder Pinot Nero dürfen angegeben werden, sofern die jeweilige Rebe einen Produktanteil von mehr als 85% erreicht.



Piemonte (tipologia spumante)

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	1	0,4500	49,50	34,65	23,44
NEIVE	1	0,5700	62,70	43,89	29,69
TREISO	1	0,9000	99,00	69,30	46,88

VARIAZIONI

2003	4	1,9150	210,65	147,46
2004	3	2,1200	233,20	163,24
2005	3	1,9200	211,20	147,84
2006	3	1,9200	211,20	147,84
2007	3	1,9200	211,20	147,84

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	2	110	77	82,63	10.266
2004	5	327	229	102,77	30.533
2005	7	443	310	100,68	41.333
2006	4	218	153	92,30	20.347
2007	4	121	85	95,96	11.293

Piemonte Pinot Grigio

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
CIGLIÈ	1	0,2000	22,00	15,40	71,43
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,0800	8,80	6,16	28,57

VARIAZIONI

2003	1	0,0800	8,80	6,16
2004	1	0,0800	8,80	6,16
2005	2	0,2800	30,80	21,56
2006	2	0,2800	30,80	21,56
2007	2	0,2800	30,80	21,56

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	-	-	-	-	-
2004	1	9	6	110,00	800
2005	-	-	-	-	-
2006	-	-	-	-	-
2007	-	-	-	-	-

Piemonte Pinot Nero

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
CASTIGLIONE TINELLA	1	0,4100	45,10	31,57	25,63
NEIVE	1	0,7500	82,50	57,75	46,88
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,1400	15,40	10,78	8,75
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,3000	33,00	23,10	18,75

VARIAZIONI


2003	5	4,8100	529,10	370,37
2004	5	1,8200	200,20	140,14
2005	4	1,6000	176,00	123,20
2006	4	1,6000	176,00	123,20
2007	4	1,6000	176,00	123,20

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	4	148	104	31,69	13.866
2004	4	167	117	110,00	15.600
2005	2	110	77	94,83	10.267
2006	3	155	108	96,10	14.429
2007	5	217	152	89,50	20.253

Piemonte Bonarda d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Bonarda prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino intenso; **odore:** intenso, gradevole; **sapore:** secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace o frizzante; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto secco minimo:** 22 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Bonarda sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis intense; **nez:** intense, agréable; **goût:** sec, moelleux, légèrement tannique, frais, parfois perlant ou effervescent; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11%; **acidité totale minimum:** 5‰; **extrait sec minimum:** 22 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Bonarda impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **bouquet:** intense and pleasing; **flavour:** dry, refreshing, slightly sweet and tannic, sometimes lively or sparkling; **minimum total alcohol content by volume:** 11%; **minimum total acidity:** 5‰; **minimum dry extract:** 22 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Bonarda bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** intensives Rubinrot; **Geruch:** intensiv, angenehm; **Geschmack:** trocken, lieblich, leicht tanninhaltig, frisch, manchmal lebhaft oder mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 22 g/Liter.



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	1	0,3100	34,10	23,87	1,44
BALDISSERO D'ALBA	1	0,6100	67,10	46,97	2,83
CANALE	14	4,5800	503,80	352,66	21,28
CASTAGNITO	4	1,3200	145,20	101,64	6,13
CASTELLINALDO	13	5,4533	599,86	419,90	25,34
GOVONE	11	3,9350	432,85	303,00	18,28
MONTA'	3	0,8540	93,94	65,76	3,97
MONTALDO ROERO	1	0,1513	16,64	11,65	0,70
MONTEU ROERO	4	0,3200	35,20	24,64	1,49
PIOBESI D'ALBA	1	0,7450	81,95	57,37	3,46
PRIOCCA	6	1,0550	116,05	81,24	4,90
RODDINO	1	0,4300	47,30	33,11	2,00
VEZZA D'ALBA	4	1,7600	193,60	135,52	8,18

VARIAZIONI

2003	32	9,0000	990,00	693,00
2004	46	13,5800	1.486,10	1.040,27
2005	53	15,8213	1.740,34	1.218,24
2006	58	19,2946	2.122,41	1.485,68
2007	64	21,5236	2.367,60	1.657,32


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	22	574	401	103,04	53.466
2004	32	888	622	103,11	82.933
2005	40	1.133	793	105,43	105.733
2006	49	1.590	1.113	104,20	148.365
2007	56	1.934	1.354	102,65	180.507

Piemonte Brachetto

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Brachetto prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al rosato; **odore**: caratteristico, con delicato aroma muschiato; **sapore**: delicato, più o meno dolce, talvolta frizzante; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%, di cui svolto almeno 6%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Brachetto sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis plus ou moins intense, parfois tendant au rosé; **nez**: caractéristique, avec un arôme musqué délicat; **goût**: délicat, plus ou moins doux, parfois effervescent; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%, dont degré acquis au moins 6%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Brachetto impose that it presents the following characteristics when released for marketing: **colour**: fairly intense ruby red, sometimes tending toward pink; **bouquet**: characteristic, with delicate musk scent; **flavour**: delicate and fairly sweet, sometimes sparkling; **minimum total alcohol content by volume**: 11%, of which at least 6% originated in the fermentation of the sugar; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 20 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Brachetto bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: mehr oder weniger intensives Rubinrot, manchmal zum Rosé tendierend; **Geruch**: charakteristisch, mit delikatem Moschusaroma; **Geschmack**: delikates, mehr oder weniger süß, zum Teil mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%, von denen mindestens 6% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	3	1,4700	132,30	92,61	7,93
CAMO	1	0,4500	40,50	28,35	2,43
CASTIGLIONE TINELLA	7	2,5010	225,09	157,56	13,49
CORTEMILIA	1	0,8900	80,10	56,07	4,80
COSSANO BELBO	2	0,8700	78,30	54,81	4,69
MANGO	3	2,3000	207,00	144,90	12,41
NEIVE	4	2,9400	264,60	185,22	15,86
NEVIGLIE	2	0,3500	31,50	22,05	1,89
PERLETTO	1	0,1400	12,60	8,82	0,76
S. VITTORIA D'ALBA	1	0,1100	9,90	6,93	0,59
SANTO STEFANO BELBO	15	3,6721	330,49	231,34	19,81
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,0300	2,70	1,89	0,16
TREISO	1	0,2700	24,30	17,01	1,46
TREZZO TINELLA	3	2,5400	228,60	160,02	13,71

VARIAZIONI

2003	45	19,0371	1.713,34	1.199,34
2004	46	19,0721	1.716,49	1.201,54
2005	47	18,9331	1.703,98	1.192,79
2006	46	18,5931	1.673,38	1.171,37
2007	45	18,5331	1.667,98	1.167,59


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 67,14/ha	Hl. 70%		
2003	43	1.205	843 (*)	64,00	112.400
2004	42	1.233	863 (*)	67,00	115.067
2005	40	1.122	785 (*)	61,30	104.667
2006	42	1.117	781 (*)	61,20	104.133
2007	39	914	640 (*)	51,50	85.333


(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte - Données nettes de la réduction établie par la Région Piemont - Net data of the prevision modification by the Piedmont Region. - Nettowerte unter Berücksichtigung der von der Region Piemont vorgesehenen Produktionsverminderung in hl/ha.

Piemonte Chardonnay


d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Chardonnay prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: paglierino chiaro con sfumature verdognole; **odore**: leggero, profumo caratteristico; **sapore**: secco, vellutato, morbido, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 17 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Chardonnay sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: paille claire avec des nuances verdâtres; **nez**: léger, parfum caractéristique; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux; **d e g r é alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 17 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Chardonnay impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: light straw yellow with greenish reflections; **bouquet**: soft and characteristic aroma; **flavour**: dry,

velvety and harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 17 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Chardonnay bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb mit grünlichen Spiegelungen; **Geruch**: leicht, charakteristische Duftnote; **Geschmack**: trocken, samtweich, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 17 g/Liter.



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
CASTELLINALDO	1	0,1400	15,40	10,78	3,91
CASTIGLIONE TINELLA	2	0,4500	49,50	34,65	12,57
NEIVE	2	1,1100	122,10	85,47	31,01
PERLETTO	1	0,5500	60,50	42,35	15,36
SANTO STEFANO BELBO	1	1,3300	146,30	102,41	37,15

VARIAZIONI


2003	7	4,2400	466,40	326,48
2004	6	3,4400	378,40	264,88
2005	6	3,4400	378,40	264,88
2006	7	3,5800	393,80	275,66
2007	7	3,5800	393,80	275,66


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	93	4.763	3.334	97,26	444.533
2004	84	4.863	3.404	107,00	453.867
2005	87	4.239	2.967	103,28	395.600
2006	71	3.207	2.245	105,70	299.278
2007	89	3.222	2.255	88,31	300.720


Piemonte Cortese

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Cortese prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino con riflessi verdognoli; **odore**: delicato, gradevole, persistente; **sapore**: fresco, secco, piacevole; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10% vol.; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 15 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Cortese sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille aux reflets verdâtres; **nez**: délicat, agréable, persistant; **goût**: frais, sec, agréable; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10% vol.; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 15 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Brachetto impose that it presents the following characteristics when released for marketing: **colour**: straw yellow with greenish reflections; **bouquet**: delicate, pleasing and persistent; **flavour**: refreshing, dry and pleasing; **minimum total alcohol content by volume**: 10%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 15 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Cortese bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb mit grünlichen Spiegelungen; **Geruch**: delikat, angenehm, anhaltend; **Geschmack**: frisch, trocken, angenehm; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 15 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	2	1,0000	115,00	80,50	9,27
CANALE	1	0,0600	6,90	4,83	0,56
CASTIGLIONE TINELLA	15	4,7700	548,55	383,99	44,23
CORTEMILIA	1	0,2400	27,60	19,32	2,23
COSSANO BELBO	2	0,6300	72,45	50,72	5,84
GOVONE	1	0,2300	26,45	18,52	2,13
MANGO	2	0,2500	28,75	20,13	2,32
NEIVE	2	0,5486	63,09	44,16	5,09
NEVIGLIE	5	1,4900	171,35	119,95	13,82
SANTO STEFANO BELBO	7	1,1150	128,23	89,76	10,34
TREISO	1	0,2000	23,00	16,10	1,85
TREZZO TINELLA	1	0,2500	28,75	20,13	2,32

VARIAZIONI


2003	44	12,0168	1.381,93	967,35
2004	47	12,9286	1.486,79	1.040,75
2005	49	13,1286	1.509,79	1.056,85
2006	40	10,8236	1.244,71	871,30
2007	40	10,7836	1.240,11	868,08


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 70%		
2003	34	1.178	825	101,99	110.000
2004	29	1.111	778	113,15	103.733
2005	30	976	683	107,21	91.067
2006	29	1.029	720	109,60	96.020
2007	35	1.040	728	106,07	97.067


Piemonte Moscato

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Moscato prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** paglierino o giallo dorato più o meno intenso; **odore:** profumo caratteristico dell'uva Moscato; **sapore:** dall'aroma caratteristico, talvolta frizzante; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 10,5%, di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto secco minimo:** 15 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Moscato sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** paille ou jaune doré plus ou moins intense; **nez:** parfum caractéristique du raisin de Muscat; **goût:** à l'arôme caractéristique, parfois effervescent; **degré alcoolique en volume total minimum:** 10,5%, dont au moins 5,5% acquis et pas plus de 7%; **acidité totale minimum:** 5‰; **extrait sec minimum:** 15 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Moscato impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** fairly intense straw or golden yellow; **bouquet:** characteristic aroma of the Muscat grape; **flavour:** characteristic bouquet, sometimes sparkling; **minimum total alcohol content by volume:** 10,5% of which at least 5,5% and no more than 7% originated from the fermentation of sugar; **minimum total acidity:** 5‰; **minimum dry extract:** 22 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Moscato bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** mehr oder weniger intensives Strohgelb oder Goldgelb; **Geruch:** typische Muskatellerduftnote; **Geschmack:** charakteristisches Aroma, zum Teil mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 10,5%, von denen mindestens 5,5% und nicht über 7% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 15 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	4	0,9300	106,95	80,21	4,28
BORGOMALE	9	4,8150	553,73	415,29	22,18
CAMO	2	0,4200	48,30	36,23	1,93
CASTIGLIONE TINELLA	5	2,7400	315,10	236,33	12,62
CORTEMILIA	13	7,2060	828,69	621,52	33,19
COSSANO	2	0,2000	23,00	17,25	0,92
MANGO	7	2,9999	344,99	258,74	13,82
NEIVE	1	0,2600	29,90	22,43	1,20
NEVIGLIE	2	0,3600	41,40	31,05	1,66
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4400	50,60	37,95	2,03
SANTO STEFANO BELBO	5	1,1480	132,02	99,02	5,29
TREZZO TINELLA	1	0,1900	21,85	16,39	0,88

VARIAZIONI


2003	48	21,3469	2.454,89	1.841,17
2004	51	22,7569	2.617,08	1.962,78
2005	53	22,1489	2.547,12	1.910,34
2006	53	21,7089	2.496,52	1.872,39
2007	53	21,7089	2.496,52	1.872,39


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 115/ha	Hl. 75%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	47	2.306	1.730	106,36	230.666
2004	51	5.482	4.112	113,26	548.267
2005	49	3.019	2.264	111,68	301.892
2006	52	2.577	1.932	112,20	257.654
2007	53	3.439	2.579	108,44	343.900

Piemonte Moscato Passito


d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Moscato passito prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso; **odore**: profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato; **sapore**: dolce, armonico, vellutato, aromatico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 15,5%, di cui almeno 11% svolti; **zuccheri residui**: minimo 50 g/litro; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 22 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Moscato Passito sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune d'or, tendant à l'ambré plus ou moins intense; **nez**: parfum intense, complexe, senteurs musquées caractéristiques du raisin de muscat; **goût**: doux, harmonieux, velouté, aromatique; **degré alcoolique en volume total minimum**: 15,5%, dont au moins 11% acquis; **sucre résiduels**: 50 g/litre minimum; **acidité totale minimum**: 4,5‰; **extrait sec minimum**: 22 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Moscato Passito impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: golden yellow with fairly intense amber reflections; **bouquet**: intense and complex aroma with the characteristic musky scent of the Muscat grape; **flavour**: sweet, harmonious, velvety and aromatic;

minimum total alcohol content by volume: 15,5% of which at least 11% originated from the fermentation of sugar; **sugar residues**: minimum 50 g/litre; **minimum total acidity**: 4,5‰; **minimum dry extract**: 22 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Moscato Passito bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Goldgelb, dass zum bernsteinfarbenen Ton tendiert; **Geruch**: intensive Duftnote, komplex, moschusartig, typische Muskatellerduftnote; **Geschmack**: süß, harmonisch, samtweich, aromatisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 15,5%, von denen mindestens 11% entwickelt sind; **Restzuckergehalt**: mindestens 50 g/Liter; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 22 g/Liter.



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
MANGO	-	-	-	-	-
SANTO STEFANO BELBO	-	-	-	-	-

VARIAZIONI

2003	4	0,5100	30,60	15,30
2004	3	0,3100	18,60	9,30
2005	-	-	-	-
2006	-	-	-	-
2007	-	-	-	-


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 60/ha	HI. 50%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	30	603	302	53,44	40.266
2004	27	499	249	58,46	33.200
2005	22 (*)	268	134	53,24	17.867
2006	22 (*)	330	165	50,30	22.015
2007	22 (*)	272	136	44,87	18.133


(*) Da scelta vendemmiale


Piemonte Grignolino

d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Grignolino prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino più o meno intenso; **odore**: caratteristico, delicato, fruttato; **sapore**: asciutto, leggermente tannico gradevolmente amarognolo; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 19 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Grignolino sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis plus au moins intense; **nez**: caractéristique, délicat, fruité; **goût**: sec, légèrement tannique, agréablement amer; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 19 g/litre.

 The wine regulations concerning Piemonte Grignolino impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: fairly intense ruby red; **bouquet**: characteristic, delicate and fruity; **flavour**: dry, slightly tannic and pleasantly bitterish; **minimum total alcohol content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extracts**: 19 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Grignolino bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: mehr oder weniger intensives Rubinrot; **Geruch**: charakteristisch, delikat, fruchtig; **Geschmack**: trocken, leicht tanninhaltig, angenehm bitter; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 19 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	3	0,4540	43,13	28,03	3,38
BARBARESCO	3	0,9700	92,15	59,90	7,22
CANALE	10	2,3058	219,05	142,38	17,17
CASTAGNITO	1	0,5300	50,35	32,73	3,95
CASTELLINALDO	7	2,0000	190,00	123,50	14,89
CASTIGLIONE FALLETTO	2	0,3700	35,15	22,85	2,75
DIANO D'ALBA	1	0,1600	15,20	9,88	1,19
DOGLIANI	1	0,2826	26,85	17,45	2,10
GOVONE	3	0,5900	56,05	36,43	4,39
GRINZANE CAVOUR	1	0,5000	47,50	30,88	3,72
GUARENE	2	0,6700	63,65	41,37	4,99
LA MORRA	1	0,1800	17,10	11,12	1,34
MONFORTE D'ALBA	2	0,5300	50,35	32,73	3,95
MONTA'	1	0,1400	13,30	8,65	1,04
MONTEU ROERO	1	0,2000	19,00	12,35	1,49
NEIVE	4	2,2950	218,03	141,72	17,09
PRIOCCA	2	0,4850	46,08	29,95	3,61
RODDINO	1	0,0800	7,60	4,94	0,60
VERDUNO	2	0,5000	47,50	30,88	3,72
VEZZA D'ALBA	1	0,1900	18,05	11,73	1,41

VARIAZIONI


2003	49	14,8164	1.407,56	914,91
2004	49	14,6098	1.387,93	902,16
2005	50	13,6198	1.293,88	841,02
2006	49	13,4324	1.276,08	829,45
2007	49	13,4324	1.276,08	829,45


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 95/ha	Hl. 65%		
2003	41	1.032	671	83,75	89.466
2004	42	1.110	722	84,31	97.267
2005	44	1.103	717	84,53	95.600
2006	43	1.051	683	82,30	91.067
2007	42	974	633	83,69	84.400

Colline Saluzzesi

Decreto 14-9-1996

 Il disciplinare di produzione del vino Colline Saluzzesi prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino; **odore**: fruttato, vinoso, intenso, caratteristico; **sapore**: fresco, secco, fruttato intenso, caratteristico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 18 g/litro.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Colline Saluzzesi bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubinrot; **Geruch**: fruchtig, weinweinig, intensiv, typisch; **Geschmack**: frisch, trocken, intensiv fruchtig, charakteristisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 18 g/Liter.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Colline Saluzzesi sur le marché celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis; **nez**: fruité, vineux, intense, caractéristique; **goût**: frais, sec, fruité, intense, caractéristique; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 18 g/litre.

 The wine regulations concerning Colline Saluzzesi impose that it presents the following characteristics when it is release for marketing: **colour**: ruby red; **bouquet**: fruity, winey, intense and characteristic; **flavour**: refreshing, characteristic, dry with intense fruity sensations; **minimum total alcohol content by volume**: 10%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 18 g/litre.



Zona di produzione dei vini Colline Saluzzesi

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BUSCA	4	2,4230	242,30	169,61	24,53
CASTELLAR	2	1,2800	128,00	89,60	12,96
COSTIGLIOLE SALUZZO	5	2,6600	266,00	186,20	26,93
SALUZZO	3	2,7261	272,61	190,83	27,59
VERZUOLO	2	0,7900	79,00	55,30	8,00

VARIAZIONI


2003	9	4,8500	485,00	339,50
2004	11	6,6703	67,03	466,92
2005	13	7,5303	753,03	527,12
2006	13	8,0331	803,31	562,32
2007	16	9,8791	987,91	691,54


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	9	232	163	48,41	21.733
2004	9	268	187	54,72	24.933
2005	8	183	128	45,12	17.067
2006	10	457	320	73,50	42.653
2007	11	476	333	68,08	44.427


Colline Saluzzesi Quagliano

Decreto 14-9-1996


 Il disciplinare di produzione del vino Colline Saluzzesi Quagliano prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso tenue; **odore**: delicatamente vinoso con sentore di viola e con aroma gradevole e caratteristico; **sapore**: amabile e gradevolmente dolce, di medio corpo, fruttato, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10%, di cui almeno 5,5% svolti; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 18 g/litro.


 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Colline Saluzzesi Quagliano sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge tendre; **nez**: délicatement vineux avec des senteurs de violette et un arôme agréable et caractéristique; **goût**: moelleux et agréablement doux, moyennement structuré, fruité, parfois perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10%, dont au moins 5,5% acquis; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 18 g/litre.


 The wine regulations concerning Colline Saluzzesi Quagliano impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: soft red; **bouquet**: delicately winy with scents of violet and a pleasing and characteristic aroma; **flavour**: slightly and pleasantly sweet, with a medium body; fruity and sometimes lively; **minimum total alcohol content by volume**: 10% of which at least 5,5% originated in the fermentation of the sugars; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 18 g/litre.


 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Colline Saluzzesi Quagliano bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: zarter Rot-Ton; **Geruch**: delikate Weinweinig mit Veilchenduftennoten, angenehmes und typisches Aroma; **Geschmack**: lieblich und angenehm süß, mittelmäßig ausgebaute Struktur, fruchtig, zum Teil mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10%, von denen mindestens 5,5% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 18 g/Liter.

Colline Saluzzesi Quagliano spumante

 Il disciplinare di produzione del vino Colline Saluzzesi Quagliano spumante prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso tendente al violaceo; **spuma**: fine e persistente; **odore**: delicatamente vinoso con sentore di viola, gradevolmente caratteristico; **sapore**: gradevolmente dolce, di medio corpo, assai fruttato; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%, di cui almeno 7% effettivi; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 18 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Colline Saluzzesi Quagliano spumante sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge tendant au violet; **mousse**: fine et persistante; **nez**: délicatement vineux avec des senteurs de violette, agréablement caractéristique; **goût**: agréablement doux, de structure moyenne, assez fruité; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%, dont au moins 7% réels; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 18 g/litre.

 The wine regulations concerning (Sparkling) Colline Saluzzesi Quagliano Spumante impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: red tending to violet; **foam**: fine and persistent; **bouquet**: delicately winy with scents of violet; pleasantly characteristic; **flavour**: pleasantly sweet and fruity with medium body; **minimum total alcohol content by volume**: 11% of which at least 7% originated from fermentation of the sugar; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 18 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Colline Saluzzesi Quagliano Sekt bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rot-Ton, zum Violetten tendierend; **Sektperlung**: fein und anhaltend; **Geruch**: delikate Weinweinig mit Veilchenduftennoten, angenehm typisch; **Geschmack**: angenehm süß, mittelmäßig ausgebaute Struktur, sehr fruchtig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%, von denen mindestens 7% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 18 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BUSCA	4	1,5520	139,68	97,78	24,05
COSTIGLIOLE SALUZZO	7	4,3800	394,20	275,94	67,89
SALUZZO	2	0,5200	46,80	32,76	8,06


VARIAZIONI


2003	8	4,4600	401,40	280,98
2004	10	5,1200	460,80	322,56
2005	11	5,8000	522,00	365,4
2006	12	6,3720	573,48	401,44
2007	13	6,4520	580,68	406,48

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	7	272	191	63,90	25.466
2004	7	305	214	70,62	28.533
2005	8	292	204	64,50	27.200
2006	9	358	251	63,80	33.413
2007	8	330	231	71,06	30.800


Colline Saluzzesi Pelaverga Decreto 14-9-1996

 Il disciplinare di produzione del vino Colline Saluzzesi Pelaverga prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso tenue; **odore**: fine, delicato, fragrante, delicatamente fruttato con sentore di ciliegia e lampone, speziato, caratteristico; **sapore**: secco, armonico, morbido. Nel tipo amabile, fresco, delicato con aroma di lampone, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 18 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Colline Saluzzesi Pelaverga sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge tendre; **nez**: fin, délicat, fragment, délicatement fruité avec des senteurs de cerise et de framboise, épicé, caractéristique; **goût**: sec, harmonieux, souple. Dans le type moelleux, frais, délicat avec arôme de framboise, parfois perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 18 g/litre.

 The wine regulations concerning Colline Saluzzesi Pelaverga impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: soft red; **bouquet**: fine,

delicate and fragrant; delicately fruity with scents of cherries and raspberries; characteristically spicy; **flavour**: dry, harmonious and soft. It becomes delicate, refreshing and slightly sweet in time, with scents of raspberries. At times, lively; **minimum total alcohol content by volume**: 10%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 18 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Colline Saluzzesi Pelaverga bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: zarter Rot-Ton; **Geruch**: fein, delikate, leicht fruchtig mit Kirsch- und Himbeernoten, würzig, typisch; **Geschmack**: trocken, harmonisch, weich. Bei der lieblichen Sorte frisch, delikate mit Himbeeraroma, zum Teil lebhaft; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 18 g/Liter.



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BRONDELLO	2	0,4200	37,80	26,46	7,89
CASTELLAR	3	3,4800	313,20	219,24	65,38
PAGNO	1	0,7500	67,50	47,25	14,09
SALUZZO	2	0,6725	60,53	42,37	12,64

VARIAZIONI


2003	5	5,1025	459,23	321,46
2004	6	5,3725	483,53	338,47
2005	6	5,3725	483,53	338,47
2006	6	5,0225	452,03	316,42
2007	8	5,3225	479,03	335,32


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	4	251	175	52,65	23.333
2004	6	315	220	58,59	29.333
2005	6	267	187	49,69	24.933
2006	6	265	186	49,40	24.733
2007	7	330	231	57,38	30.800


Verduno o Verduno Pelaverga

d.o.c. - decreto 20-10-1995

 Il vitigno pelaverga piccolo trae le sue origini in una piccola zona comprendente il comune di Verduno e parte dei comuni di La Morra e Roddi, producendo un vino piacevole e caratteristico che ha ottenuto il riconoscimento della DOC dal 1995. Il disciplinare di produzione prevede che il vino Verduno o Verduno Pelaverga all'atto dell'immissione al consumo risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino più o meno carico con riflessi cerasuoli o violetti; **odore:** intenso, fragrante, fruttato, con caratterizzazione speziata; **sapore:** secco, fresco, caratteristicamente vellutato e armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 4,5 per mille; **estratto secco minimo:** 18 g/litro.

 Le cépage "pelaverga piccolo" tire son origine d'une petite zone qui comprend la commune de Verduno et une partie des communes de La Morra et de Roddi. Il produit un vin agréable et caractéristique qui a obtenu son appellation DOC en 1995. Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Verduno ou Verduno Pelaverga sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis plus ou moins foncé avec des reflets cerise ou violets; **nez:** intense, fragment, fruité, avec une caractérisation épicée; **goût:** sec, frais, typiquement velouté et harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11%; **acidité totale minimum:** 4,5‰; **extrait sec minimum:** 18 g/litre.

 Small Pelaverga vine originated in a small zone comprising the district of Verduno and parts of the districts of La Morra and Roddi. The result of its vinification is a pleasing and particular wine that obtained the DOC recognition in 1995. The regulations impose that Verduno or Verduno Pelaverga presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** fairly intense ruby red with cherry or violet reflections; **bouquet:** intense, fragrant, fruity and spicy; **flavour:** dry, refreshing, velvety and harmonious; **minimum total alcoholic content by volume:** 11%; **minimum total acidity:** 4,5‰; **minimum dry extracts:** 18 g/litre.

 Die kleine Pelaverga-Rebe hat ihren Ursprung in einem kleinen Gebiet, das die Gemeinde Verduno und Teile von La Morra und Roddi umfasst; aus ihr entsteht ein angenehmer und charakteristischer Wein, der 1995 die DOC-Anerkennung erhalten hat.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Wein Verduno bzw. Verduno Pelaverga bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** mehr oder weniger intensives Rubinrot mit zum Violetten tendierenden Spiegelungen; **Geruch:** intensiv, wohlriechend, fruchtig, mit charakteristischen Gewürznoten; **Geschmack:** trocken, frisch, charakteristisch, samtweich und harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 18 g/Liter.



Zona di produzione del vino Verduno



Verduno o Verduno Pelaverga

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
LA MORRA	2	0,5400	48,60	34,02	3,22
RODDI	2	0,4100	36,90	25,83	2,45
VERDUNO	26	15,8060	1.422,54	995,78	94,33

VARIAZIONI


2003	30	12,1421	1.092,79	764,95
2004	30	14,0221	1.261,99	883,39
2005	29	14,8921	1.340,29	938,20
2006	30	16,3271	1.469,44	1.028,61
2007	30	16,7560	1.508,04	1.055,63


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	27	751	526	69,72	70.133
2004	29	1.145	802	87,29	106.933
2005	29	1.266	886	88,04	118.133
2006	30	1.398	978	88,30	130.456
2007	31	1.450	1.015	88,66	135.333


Pinerolese

Decreto 12-9-1996

 La denominazione Pinerolese è prodotta in due comuni della Provincia dei Cuneo, Barge e Bagnolo Piemonte e in 34 comuni della vicina provincia di Torino gravitanti sulla Val Pellice, Valle Chisone e la città di Pinerolo da cui prende il nome. Il vino Pinerolese è prodotto in diverse tipologie e precisamente:

 L'appellation Pinerolese est produite dans deux communes de la Province de Cuneo, Barge et Bagnolo Piemonte et dans 34 communes de la province proche de Turin gravitant sur la Val Pellice, Valle Chisone et la ville de Pinerolo dont elle prend le nom. Le vin Pinerolese est produit en plusieurs typologies et plus précisément:


 The appellation "Pinerolese" is protected in two communal districts of the province of Cuneo: Barge and Bagnolo Piemonte and in 34 communes of the neighbouring province of Turin, distributed mainly in the Val Pellice and Chisone valley and the city of Pinerolo itself from which it takes its name. The Pinerolese wine is produced in several types and more precisely:


 Wein mit der Bezeichnung Pinerolese wird in zwei Gemeinden der Provinz Cuneo hergestellt, Barge und Bagnolo Piemonte, sowie in 34 Gemeinden der Nachbarprovinz Turin, wobei diese alle im Pellice-Tal, im Chisone-Tal oder um die Stadt Pinerolo herum gelegen sind, von der die Bezeichnung ihren Namen ableitet. Der Pinerolese-Wein wird in folgenden verschiedenen Untersorten hergestellt:





Zona di produzione dei vini Pinerolese

Pinerolese Barbera

 Il disciplinare di produzione del vino Pinerolese Barbera prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino carico; **odore:** vinoso intenso; **sapore:** secco, fresco, caratteristico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 10,5%; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto secco minimo:** 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Pinerolese Dolcetto sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis foncé; **nez:** vineux intense; **goût:** sec, frais, caractéristique; **degré alcoolique en volume total minimum:** 10,5%; **acidité totale minimum:** 5‰; **extrait sec minimum:** 20 g/litre.

 The wine regulations concerning Pinerolese Dolcetto impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** intense ruby red; **bouquet:** winy intense; **flavour:** dry, refreshing, characteristic; **minimum total alcohol content by volume:** 10.5%; **minimum total acidity:** 5‰; **minimum dry extract:** 20g/litre

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Pinerolese Dolcetto bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** Intensiv Rubinrot; **Geruch:** Intensiv weinweinig; **Geschmack:** trocken, frisch, charakteristisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 20 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BARGE	1	0,6050	48,40	33,88	100,00


VARIAZIONI


2003	1	0,3500	28,00	19,60
2004	1	0,3500	28,00	19,60
2005	1	0,3500	28,00	19,60
2006	1	0,6050	48,40	33,88
2007	1	0,6050	48,40	33,88


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	1	14	10	40,86	1.333
2004	1	15	11	42,86	1.467
2005	1	14	10	40,86	1.333
2006	1	28	20	80,00	2.613
2007	1	42	29	80,00	3.920

Pinerolese Bonarda

 Il disciplinare di produzione del vino Pinerolese Bonarda prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** vinoso, caratteristico, intenso; **sapore:** morbido e fresco; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 10,5%; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto secco minimo:** 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Pinerolese Bonarda sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis; **nez:** vineux, caractéristique, intense; **goût:** souple et frais; **degré alcoolique en volume total minimum:** 10,5%; **acidité totale minimum:** 5‰; **extrait sec minimum:** 20 g/litre.

 The wine regulations concerning Pinerolese Bonarda impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** ruby red; **bouquet:** winy, characteristic and intense; **flavour:** soft and refreshing; **minimum total alcohol content by volume:** 10.5%; **minimum total acidity:** 5‰; **minimum dry extract:** 20g/litre

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Pinerolese Bonarda bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** Rubinrot; **Geruch:** weinweinig, typisch, intensiv; **Geschmack:** weich und frisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 20 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BARGE	2	0,8500	68,00	47,60	100,00

VARIAZIONI


2003	2	1,0300	82,40	57,68
2004	2	1,0300	82,40	57,68
2005	2	1,0300	82,40	57,68
2006	3	1,0300	82,40	57,68
2007	2	0,8500	68,00	47,60


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	1	29	20	80,00	2.666
2004	1	22	15	61,11	2.000
2005	1	22	15	61,11	2.000
2006	1	43	30	54,50	4.000
2007	1	43	30	54,43	4.000

Pinerolese Dolcetto

 Il disciplinare di produzione del vino Pinerolese Dolcetto prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino con riflessi violacei; **odore:** delicato e vinoso; **sapore:** secco, morbido e fresco; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 10,5%; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto secco minimo:** 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Pinerolese Dolcetto sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis avec des reflets violets; **nez:** délicat et vineux; **goût:** sec, souple et frais; **degré alcoolique en volume total minimum:** 10,5%; **acidité totale minimum:** 5‰; **extrait sec minimum:** 20 g/litre.

 The wine regulations concerning Pinerolese Dolcetto impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** ruby red with violet reflections; **bouquet:** winy and delicate; **flavour:** dry, soft and refreshing; **minimum total alcohol content by volume:** 10.5%; **minimum total acidity:** 5‰; **minimum dry extract:** 20g/litre

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Pinerolese Dolcetto bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** Rubinrot mit violetten Spiegelungen; **Geruch:** delikat und weinweinig; **Geschmack:** trocken, weich und frisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz:** 20 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BAGNOLO PIEMONTE	3	0,9860	78,88	55,22	19,07
BARGE	5	1,5300	122,40	85,68	80,93


VARIAZIONI


2003	4	1,9400	155,20	108,64
2004	5	2,1960	175,68	122,98
2005	6	2,5360	202,88	142,02
2006	8	2,6860	214,88	150,42
2007	8	2,5160	201,28	140,90


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	1	43	30	38,05	4.000
2004	2	53	37	35,95	4.933
2005	2	48	34	32,70	4.533
2006	1	43	30	58,20	4.000
2007	3	75	53	54,17	7.066

Pinerolese Freisa

 Il disciplinare di produzione del vino Pinerolese Freisa prevede che all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino intenso; **odore**: caratteristico vinoso e intenso; **sapore** fresco, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20g/litro.

 Pinerolese Freisa qui au moment de son introduction sur le marché présente les caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis intense; **nez**: caractéristique, vieux et intense; **goût**: bouche fraîche, parfois vive; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 Pinerolese Freisa, when put on the market it presents the following characteristics: **colour**: intense ruby red; **bouquet**: typically vinous and intense; **flavour**: fresh, vivacious at times; **minimum total alcohol content by volume**: 10.5%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 20g/litre

 Pinerolese Freisa, der im Moment der Marktzulassung die folgenden Eigenschaften vorweist: **Farbe**: intensives Rubinrot; **Bukett**: charakteristisch weinhaltig, intensiv; **Geschmack**: frisch, manchmal lebhaft; **Mindestalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindestsäuregehalt**: 5 tausendstel; **Trockenextrakt**: mindestens 20g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BARGE	1	0,2300	20,70	14,49	100,00


VARIAZIONI


2007	1	0,2300	20,7	14,49
------	---	--------	------	-------


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2007	1	15	11	65,21	1.400

Pinerolese Rosso

 Il disciplinare di produzione del vino Pinerolese Rosso prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino più o meno intenso; **odore**: intenso, caratteristico, vinoso; **sapore**: asciutto, armonico; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du vin Pinerolese Rosso sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis plus ou moins intense; **nez**: intense, caractéristique, vineux; **goût**: sec, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait sec minimum**: 20 g/litre.

 The wine regulations concerning Pinerolese Rosso impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: fairly intense ruby red; **bouquet**: intense and winey; **flavour**: dry and harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 10%; **minimum total acidity**: 5‰; **minimum dry extract**: 20 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Pinerolese Rosso bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: mehr oder weniger intensives Rubinrot; **Geruch**: intensiv, typisch, weinweinig; **Geschmack**: trocken, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BAGNOLO P.TE	1	0,1345	12,11	8,47	4,37
BARGE	4	2,9418	264,76	185,33	95,63

VARIAZIONI


2003	2	1,2600	113,40	79,38
2004	3	2,7463	247,17	173,38
2005	5	2,9563	266,07	186,25
2006	5	3,1863	286,77	200,74
2007	5	3,0763	276,87	193,81


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	2	40	28	35,18	3.733
2004	2	48	34	43,84	4.533
2005	1	36	25	46,94	3.333
2006	1	36	25	23,80	3.333
2007	2	54	38	28,11	5.066


Cisterna d'Asti

d.o.c. D.M. 17-7-2002

 Il disciplinare di produzione del vino Cisterna d'Asti Doc prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino intenso; **odore**: intenso, fruttato e caratteristico; **sapore**: vinoso, delicato ed armonico, talvolta vivace; **tito-lo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto secco minimo**: 20 g/litro.

 Le cahier des charges de production du vin Cisterna d'Asti Doc prévoit qu'au moment de l'introduction sur le marché, le vin réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis intense; **nez**: intense, fruité et caractéristique; **goût**: vineux, délicat et harmonieux, parfois moussillant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5 %; **acidité totale minimum**: 4,5 ‰; **extrait sec**

 The Regulations concerning Cisterna d'Asti wine establish that the following characteristics must be present in the wine when put to market: **colour**: intense ruby red; **bouquet**: intense, fruity and characteristic; **taste**: winy, delicate and harmonious; lively, sometimes; **Minimum alcohol content**: 11.5% Vol.; **Minimum total acidity**: 4.5‰; **Minimum dry extract**: 20 gr./l

 Die Produktions-Richtlinie des Cisterna d'Asti DOC sieht vor, dass der Wein im Moment der Freigabe für den Markt über die folgenden Eigenschaften verfügen muß: **Farbe**: intensiv rubinrot; **Duftnote**: intensiv, fruchtig und charakteristisch; **Geschmack**: weinhaltig, delikat und harmonisch, manchmal lebhaft; **Mindestalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Säuregehalt**: 4,5 pro 1000; **Mindest-Trockensubstanz**: 20 g/Liter.

Zona di produzione dei vini Cisterna d'Asti



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
CANALE	6	3,0835	277,52	194,26	91,07
MONTA'	1	0,3025	27,23	19,06	8,93

VARIAZIONI

2003	5	2,9500	265,50	185,85
2004	7	3,1635	284,72	199,30
2005	9	3,4935	314,41	220,08
2006	7	3,2735	294,62	206,23
2007	7	3,3860	304,74	213,32

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2003	3	219	153	80,29	20.400
2004	3	246	172	90,00	22.933
2005	4	230	161	80,40	21.466
2006	6	257	180	82,10	23.987
2007	5	79	55	89,55	7.373

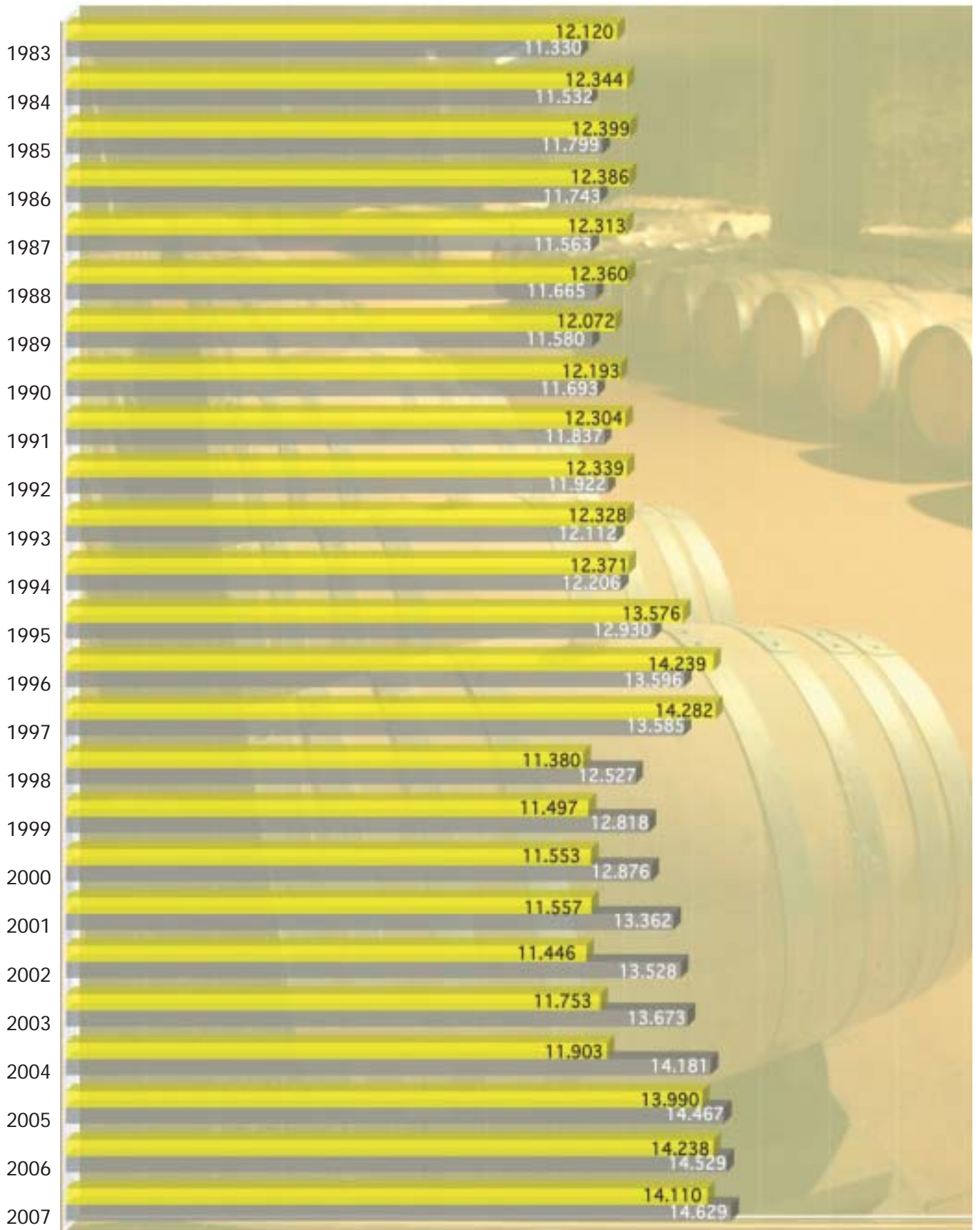
TABELLA RIEPILOGATIVA ALBO VIGNETI

VINI D.O.C./D.O.C.G.	Unità vitate	Superficie ha.	Prod. Max. Q.li	Prod. Max. Hl.	Numero Ricevute Rilasciate	Prod. Ottenuta Q.li.	Prod Ottenuta Hl.	Resa Q.li Ettaro (7)	N. bottiglie prodotte
Alta Langa	24	19,5776	2.153,54	1.399,80	20	1.632	1.061	90,22	141.466
Asti	1.940	4.349,2569	434.989,19	326.241,89	1.688	406.636	304.977	93,47	40.663.600
Barbaresco	440	698,9639	55.917,11	39.141,98	533	47.485	32.290	71,60	4.305.333
Barbera d'Alba	2.604	1.880,6865	188.068,65	131.648,06	2.103	132.693	92.885	81,29	12.384.680
Barolo	952	1.803,8647	144.309,18	101.016,42	1.159	126.508	82.230	73,00	10.964.000
Cisterna D'Asti	7	3,3860	304,74	213,32	5	79	55	89,55	7.373
Colline Saluzzesi	16	9,8791	987,91	691,54	11	476	333	68,08	44.427
Colline Saluzzesi Pelaverga	8	5,3225	479,03	335,32	7	330	231	57,38	30.800
Colline Saluzzesi Quagliano	13	6,4520	580,68	406,48	8	330	231	71,06	30.800
Dolcetto d'Alba	2.181	1.707,2308	153.650,77	107.555,54	1.701	110.639	77.447	74,02	10.326.307
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	72	48,2820	3.379,74	2.365,82	61	1.881	1.317	50,71	175.560
Dolcetto di Diano d'Alba	183	303,4056	24.272,44	16.990,70	158	14.220	9.954	65,68	1.327.200
Dolcetto di Dogliani	626	947,8607	75.828,86	53.080,20	536	47.609	33.326	59,59	4.443.507
Dolcetto di Dogliani superiore	68	80,1765	5.612,36	3.928,65	65	4.482	3.137	60,40	418.320
Langhe Arneis	155	75,5023	8.305,25	5.813,68	309	17.064	11.945	105,87	1.592.640
Langhe Bianco	115	60,8895	6.697,85	4.688,49	144	7.690	5.383	79,49	717.733
Langhe Chardonnay	469	296,3290	29.632,90	20.743,03	336	17.558	12.291	78,77	1.638.747
Langhe Dolcetto	265	110,7515	11.075,15	7.752,61	514	25.183	17.628	71,03	2.350.413
Langhe Favorita	426	139,4156	13.941,56	9.759,09	347	10.957	7.670	93,43	1.022.653
Langhe Freisa	204	70,7097	6.363,87	4.454,71	136	3.754	2.628	72,88	350.373
Langhe Nebbiolo	279	117,7506	10.597,55	7.418,29	588	21.700	15.190	71,12	2.025.333
Langhe Rosso	359	226,2392	22.623,92	15.836,74	406	16.366	11.456	66,69	1.527.493
Nebbiolo d'Alba	1.156	715,4288	64.388,59	45.072,01	793	43.550	30.485	78,86	4.064.667
Piemonte	3	1,9200	211,20	147,84	4	121	85	95,96	11.293
Piemonte Barbera	184	64,8875	7.131,03	4.991,72	300	13.058	9.141	84,03	1.218.747
Piemonte Bonarda	64	21,5236	2.367,60	1.657,32	56	1.934	1.354	102,65	180.507
Piemonte Brachetto	45	18,5331	1.667,98	1.167,59	39	914	640	51,50	85.333
Piemonte Chardonnay	7	3,5800	393,80	275,66	89	3.222	2.255	88,31	300.720
Piemonte Cortese	40	10,7836	1.240,11	868,08	35	1.040	728	106,07	97.067
Piemonte Grignolino	49	13,4324	1.276,08	829,45	42	974	633	83,69	84.400
Piemonte Moscato	53	21,7089	2.496,52	1.872,39	53	3.439	2.579	108,44	343.900
Piemonte Moscato Passito	-	-	-	-	22	272	136	44,87	18.133
Piemonte Pinot Grigio	2	0,2800	30,80	21,56	-	-	-	-	-
Piemonte Pinot Nero	4	1,6000	176,00	123,20	5	217	152	89,50	20.253
Pinerolese Barbera	1	0,6050	48,40	33,88	1	42	29	80,00	3.920
Pinerolese Bonarda	2	0,8500	68,00	47,60	1	43	30	54,43	4.000
Pinerolese Dolcetto	8	2,5160	201,28	140,90	3	75	53	54,17	7.066
Pinerolese Rosso	5	3,0763	276,87	193,81	2	54	38	28,11	5.066
Pinerolese Freisa	1	0,2300	20,70	14,49	1	15	11	65,21	1.400
Roero	291	195,9612	15.676,90	10.973,83	159	9.076	6.353	68,01	847.093
Roero Arneis	759	573,8573	57.385,73	40.170,01	581	42.074	29.452	98,07	3.926.907
Verduno Pelaverga	30	16,7560	1.508,04	1.055,63	31	1.450	1.015	88,66	135.333
Totali	14.110	14.629,4619	1.356.337,86	971.139,30	13.052	1.136.842	808.834	77,90	107.844.564

VARIAZIONI

2003	11.753	13.673,0000	1.269.971	910.615	10.891	918.590	651.965	68,67	86.928.652
2004	11.903	14.181,0700	1.315.062	941.774	11.413	1.055.690	753.706	81,71	100.494.132
2005	13.990	14.467,3656	1.341.304	960.671	13.025	1.017.250	719.338	75,40	95.911.859
2006	14.238	14.529,0786	1.346.752	964.329	13.434	1.074.265	759.699	74,46	101.293.326
2007	14.110	14.629,4619	1.356.338	971.139	13.052	1.136.842	808.834	77,90	107.844.564

25 ANNI DI ALBO VIGNETI



unità vitate iscritte all'albo

ettari di vigneto iscritti all'albo

Attività delle commissioni di degustazione

Nel corso dell'anno 2007 l'attività delle 11 commissioni di degustazione, operanti presso l'Ente camerale, ha confermato i brillanti risultati conseguiti negli anni precedenti. Tale operatività pone la Camera di Commercio di Cuneo al primo posto in Italia, per quanto riguarda il numero di campioni prelevati e degustati.

L'attività delle commissioni è stata intensa e puntuale. Grazie alla professionalità, alla serietà ed all'equilibrio dei presidenti, dei tecnici ed esperti, le degustazioni si sono svolte con tempestività, efficienza e trasparenza.

I campioni analizzati, nel corso di 372 riunioni, hanno fatto registrare un incremento del 10% rispetto al 2006, passando da 6.388 a 6.905.

Questo dato è indice della grande sinergia che si è stabilita tra gli operatori del settore e l'azione capillare svolta dalla Camera di commercio. La produzione degustata ha oltrepassato, per la prima volta, la soglia di un milione di ettolitri, raggiungendo il traguardo di 1.058.468 ettolitri.

I campioni giudicati idonei sono stati 6.672, pari a 1.046.294 ettolitri; i campioni giudicati rivedibili 207, pari a 11.292 ettolitri; quelli non idonei 19, pari a 751 ettolitri; mentre i campioni sfavorevoli all'analisi chimica sono stati 7, per un totale di 132 ettolitri.

Per quanto riguarda il quantitativo analizzato, per tipologia di vino, si deve dare atto che l'incremento generale è dovuto soprattutto all'Asti e al Moscato d'Asti, con un aumento di 80.000 ettolitri. Per le altre tipologie si sono verificati alcuni scostamenti significativi: il Barolo ha segnato un incremento del 15%, dovuto al fatto che, per la vendemmia 2003, la produzione quantitativa, e anche qualitativa, è stata superiore al 2002; il Barbaresco ha confermato i dati del 2006; mentre i Dolcetti hanno registrato cali per tutte le denominazioni, dovuti alla difficoltà che sta vivendo, in questo momento, il pregiato frutto di tale vitigno. Fa eccezione, in questo contesto, il Dogliani Superiore Docg; questi è il primo dei quattro grandi dolcetti storici, prodotti in provincia di Cuneo, ad essere assorto alla docg, nella qualifica

"superiore"; il risultato è stato l'incremento immediato della produzione analizzata e degustata, dai 1.153 ettolitri del 2006 ai 1.959 nell'anno 2007.

La Camera di Commercio di Cuneo ha voluto, quest'anno, dare particolare risalto e celebrare il venticinquesimo della attività di degustazione, svolta presso l'Ente, quale gesto, semplice ma significativo, di riconoscimento e gratitudine a tutti i presidenti delle commissioni, che si sono alternati, negli anni, in questo delicato incarico.

Grazie alla grande dedizione di presidenti, vice-presidenti, tecnici ed esperti degustatori, le aziende vinicole cuneesi hanno visto crescere, in questi anni, l'immagine dei nostri grandi vini rossi e bianchi, che hanno raggiunto riconoscimenti e mete che, agli inizi degli anni 80, sembravano irraggiungibili.

Activité des commissions de dégustation

Au cours de l'année 2007, l'activité des 11 commissions opérant pour la Chambre de Commerce de Coni (Cuneo) a confirmé les brillants résultats atteints les années précédentes. Une telle efficacité place cet organisme à la première place en Italie pour le nombre d'échantillons prélevés et dégustés.

L'activité des commissions a été intense et régulière. Grâce au professionnalisme, au sérieux et à la stabilité des présidents, des techniciens et experts, les dégustations se sont déroulées en temps utile, avec efficacité et dans la transparence.

On enregistre un accroissement du nombre d'échantillons analysés de 10% par rapport à 2006, passant de 6.388 à 6.905 lors de 372 réunions.

Cette donnée est un indice de la grande synergie qui s'est établie entre les professionnels du secteur et l'action structurelle de la Chambre de Commerce. La production dégustée a dépassé, pour la première fois, le seuil d'un million d'hectolitres, atteignant 1.058.468 hectolitres.

Les échantillons jugés conformes ont été au nombre de 6.672, soit 1.046.294 hectolitres; les échantillons jugés recevables 207, soit 11.292 hectolitres; ceux non conformes 19, soit 751 hectolitres; alors qu'il y a eu 7 échantillons refusés au regard

Vecchio registro delle Commissioni di Degustazione

de l'analyse chimique, pour un total de 132 hectolitres. En ce qui concerne la quantité analysée, par type de vin, on doit constater que l'accroissement général est dû surtout à l'Asti et au Moscato d'Asti, avec une augmentation de 80.000 hectolitres. Pour les autres types de vin, quelques écarts significatifs se sont vérifiés: le Barolo a enregistré une augmentation de 15%, due au fait que, pour la vendange 2003, la production a été supérieure à celle de 2002 en quantité et aussi en qualité; le Barbaresco a confirmé les résultats de 2006; alors que les vins Dolcetto ont subi une baisse pour toutes les dénominations, en raison des difficultés que connaît le précieux fruit de ce vignoble en ce moment. Dans ce contexte le Dogliani Superiore Docg fait exception; c'est le premier des quatre grands «dolcetti» historiques produits dans la province de Coni à être classé en Docg dans la catégorie "supérieur"; le résultat a été l'augmentation immédiate de la production analysée et dégustée, de 1.153 hectolitres en 2006 à 1.959 pour l'année 2007.

La Chambre de Commerce de Coni a voulu, cette année, donner un relief particulier et célébrer le vingt-cinquième anniversaire des activités de dégustation de l'organisme, par un geste, simple mais significatif, de reconnaissance et de gratitude envers tous les présidents des commissions, qui se sont succédés au cours des ans dans cette charge délicate.

Grâce au grand dévouement des présidents, vice-présidents, techniciens et experts en dégustation, les exploitations viticoles de la région de Coni ont eu la joie de voir s'améliorer au fil du temps l'image de nos grands vins rouges et blancs qui atteignent à présent des récompenses et des sommets qui semblaient hors de portée au début des années 80.

Work of the Tasting Commissions

The work of the eleven tasting commissions of the Chamber of Commerce during 2007 confirmed the excellent results obtained the previous years. Such work puts the Chamber of Commerce of Cuneo in the first place in Italy as regards the number of samples obtained and tasted.

The work of the commissions was hard and punctual. Thanks to the professional approach of their presidents, technicians and experts, the samplings were carried out punctually, efficiently and transparently. The samplings analysed in 372 sessions registered an increase of 10% with respect to 2006, going from 6,388 to 6,905. This is a proof of the increasing synergy between the wine operators and the Chamber of Commerce that carries out its labour in a capillary way. The volume of tasted samples has for the first time surpassed one million hectolitres, ranking more precisely at 1,058,468 litres.

The samples considered suitable were 6,672 and correspond to 1,046,294 litres: the samples judged revisable were 207 (corresponding to 11,292 hectolitres): those considered not suitable were 19 (corresponding to 751 hectolitres) whereas the samples deemed unfavourable for chemical analysis were 7 (totalling 132 hectolitres).

As for the quantitative aspect of each wine, it is necessary to declare that the general increment is mainly due to Asti and Moscato d'Asti (Asti Muscat) wines, which reported an increment of 80,000 hectolitres. For other varieties, there are some significant variations: Barolo increased by 15% due to the fact that in 2003 the production was superior to that of 2002 in quantity and quality. Barbaresco confirmed the data of 2006, whereas Dolcetto registered a fall in all its appellations due to the difficulties undergone by the fruit of this appreciated variety, being "Dogliani Docg Superior" an exception. This is the first of the four great, historical Dolcettos from the province of Cuneo to be given the Docg Superiore, the result of which was the immediate increment of its sampling production: from 1,153 hectolitres in 2006 to 1,959 in 2007.

The Chamber of Commerce of Cuneo is celebrating the 25th anniversary of its sampling labour as a way of thanking and acknowledging the work of the presidents of all the commissions that over the years alternated to carry out this delicate task.

Thanks to the dedication and commitment of the presidents, vice-presidents, technicians and tasting experts, the wineries from Cuneo have benefited from the increasingly better image of our great red and white wines that have obtained the recognition that at the beginning of the 80's seemed improvable.

Tätigkeiten der Prüfungskommissionen

Im Jahre 2007 haben die 11 für die Handelskammer tätigen Prüfungskommissionen ähnlich ausgezeichnete Arbeit geleistet wie in den Vorjahren. Bezogen auf die Anzahl der entnommenen und verkosteten Proben rückt die Handelskammer Cuneo auf nationaler Ebene auf den ersten Platz vor. Die einzelnen Prüfungssitzungen wurden korrekt und pünktlich, alle Arbeitsschritte zur rechten Zeit, effizient und transparent durchgeführt; dies verdanken wir nicht zuletzt der Tüchtigkeit, Ernsthaftigkeit und Ausgeglichenheit der vorsitzenden Präsidenten, technischen Fachkräfte und Experten.

Im Laufe der 372 Sitzungen sind insgesamt 6.905 Proben analysiert worden, was verglichen mit den 6.388 des Vorjahres einen Anstieg um 10% bedeutet.

Das ist ein Zeichen der großen Synergie, die sich zwischen den in diesem Sektor arbeitenden Kräften und dem engmaschigen Kontrollsystem der Handelskammer eingestellt hat. Zum ersten Mal wurden mehr als eine Million Hektoliter kontrolliert, nämlich 1.058.468 Hl.

6.672 Proben, entsprechend 1.046.294 Hektolitern, haben mit dem Ergebnis 'geeignet' abgeschnitten, 207 Proben, entsprechend 11.292 Hektolitern, wurden als erneut prüfbar gewertet und 19 Proben, 751 Hektoliter, sind als ungeeignet durchgefallen; bei 7 Proben, entsprechend 132 Hektolitern, konnten keine chemischen Analysen durchgeführt werden.

Bei genauer Auswertung der nach Weintypologien unterteilten Mengenangaben stellt man fest, dass der Gesamtanstieg vor allem mit den Weinsorten Asti und Moscato d'Asti zusammen hängt, da hier ein Produktionszuwachs von 80.000 Hektolitern zu verzeichnen ist. Bedeutend auch der Anstieg beim Barolo, dessen Produktion um 15% gestiegen ist, weil die Weinlese 2003 quantitativ reichhaltiger und qualitativ besser ausgefallen ist, als die von 2002. Beim Barbaresco blicken wir auf die gleichen Daten des Jahres 2006, während wir beim Dolcetto für alle Bezeichnungen einen Rückgang verzeichnen müssen; der Grund hierfür sind die allgemeinen Schwierigkeiten dieser durchaus geschätzten Rebsorte im Kampf um andauernde Anerkennung. Einzige Ausnahme der Dogliani Superiore DOCG, der zu den vier in der Provinz Cuneo hergestellten, historischen Dolcetto-Weinen gehört und als erster das DOCG-Prädikat erhalten hat, und zwar in der Kategorie „Superiore“. 2006 haben die Kommissionen 1.153 Hektoliter analysiert und verkostet, 2007 waren es ganze 1.959.

Es gibt ein Jubiläum zu feiern, denn die Prüfungskommissionen sind dieses Jahr zum fünfundzwanzigsten Mal tätig geworden; das möchte die Handelskammer Cuneo hervorheben und feiern. Sie bedankt sich insbesondere bei den Vorsitzenden der jeweiligen Kommissionen, die im Laufe der Jahre diese besondere Aufgabe übernommen und durchgeführt haben.

Dank der Hingabe der Vorsitzenden, Vize-Präsidenten, technischen Fachkräfte und Experten ist der Ruf unserer großartigen Rot- und Weißweine geradezu über sich hinaus gewachsen; sie haben ein großes Ausmaß an Anerkennung erreicht, sowie Ziele, von denen wir zu Beginn der achtziger Jahre niemals zu träumen gewagt hätten.

COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE VINI V.Q.P.R.D. CAMPIONI DEGUSTATI ANNO 2007

Campioni degustati vino d.o.c.g. ASTI

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Asti 2005	12	6.810	1	34					13	6.844
Asti 2006	332	352.189	1	100					333	352.289
Asti 2007	126	135.388							126	135.388
Totale Asti	470	494.387	2	134					472	494.521
Moscato d'Asti 2005	1	23							1	23
Moscato d'Asti 2006	219	29.689	8	424	1	150			228	30.263
Moscato d'Asti 2007	166	19.524	5	380					171	19.904
Totale Moscato d'Asti	386	49.236	13	804	1	150			400	50.190
Totale D.O.C.G. ASTI	856	543.623	15	938	1	150			872	544.711

Campioni degustati d.o.c.g. BARBARESCO

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Barbaresco 1992	1	5	1	5					2	10
Barbaresco 1997	1	10							1	10
Barbaresco 1998	1	10							1	10
Barbaresco 1999	4	40							4	40
Barbaresco 2000	3	98							3	98
Barbaresco 2001	9	334							9	334
Barbaresco 2002	11	2.351	1	16	1	16			13	2.383
Barbaresco 2003	51	5.236	2	30					53	5.266
Barbaresco 2004	284	23.577	11	1.133					295	24.710
Totale BARBARESCO	365	31.661	15	1.184	1	16			381	32.861



Campioni degustati vino d.o.c.g. BAROLO

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Barolo 1997	2	25							2	25
Barolo 1999	8	439							8	439
Barolo 2000	21	1.055							21	1.055
Barolo 2001	48	1.700							48	1.700
Barolo 2002	20	1.768	1	5					21	1.773
Barolo 2003	692	70.465	15	682	1	13			708	71.160
Totale BAROLO	791	75.452	16	687	1	13			808	76.152

Campioni degustati vino d.o.c.g. ROERO

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Roero 2003	1	56							1	56
Roero 2004	11	396							11	396
Roero 2005 docg	88	2.926	2	65					90	2.991
Totale Roero	100	3.378	2	65					102	3.443
Roero Arneis docg 2005	2	27							2	27
Roero Arneis docg 2006	310	23.146	12	378	1	15	1	50	324	23.589
Roero Arneis docg 2007	72	7.676	4	432					76	8.108
Totale Roero Arneis docg	384	30.849	16	810	1	15	1	50	402	31.724
Totale D.O.C. ROERO	484	34.227	18	875	1	15	1	50	504	35.167

Campioni degustati vino d.o.c.g. DOGLIANI SUPERIORE

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Dolcetto di Dogliani Superiore 2005	11	469							11	469
Dolcetto di Dogliani Superiore 2006	20	1.462	1	28					21	1.490
Totale DOLCETTO DOGLIANI SUPERIORE	31	1.931	1	28					32	1.959

Campioni degustati vino d.o.c. DOLCETTO DI DOGLIANI

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Dolcetto di Dogliani 2003	1	25							1	25
Dolcetto di Dogliani 2004	1	15							1	15
Dolcetto di Dogliani 2005	7	597							7	597
Dolcetto di Dogliani 2006	141	28.608	6	1.717	1	86			148	30.411
Dolcetto di Dogliani 2007	6	285							6	285
Totale DOLCETTO DI DOGLIANI	156	29.530	6	1.717	1	86			163	31.333

Campioni degustati vino d.o.c. DOLCETTO DELLE LANGHE MONREGALESI

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Dolcetto Langhe Monregalesi 2005			1	30					1	30
Dolcetto Langhe Monregalesi 2006	11	654							11	654
Totale DOLCETTO LANGHE MONREGALESI	11	654	1	30					12	684

Campioni degustati vino d.o.c. DOLCETTO D'ALBA

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Dolcetto d'Alba 2004	2	18	1	5					3	23
Dolcetto d'Alba 2005	31	1.552	1	16					32	1.568
Dolcetto d'Alba 2006	597	64.173	22	1.026	2	68			621	65.267
Dolcetto d'Alba 2007	22	5.153							22	5.153
Totale DOLCETTO D'ALBA	652	70.896	24	1.047	2	68			678	72.011

Campioni degustati vino d.o.c. DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Dolcetto di Diano d'Alba 2005	6	148							6	148
Dolcetto di Diano d'Alba 2006	92	7.254	2	41					94	7.295
Dolcetto di Diano d'Alba 2007	2	664							2	664
Totale DOLCETTO DI DIANO D'ALBA	100	8.066	2	41					102	8.107

Campioni degustati vino d.o.c. BARBERA D'ALBA

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Barbera d'Alba 2001	1	30							1	30
Barbera d'Alba 2002	1	67							1	67
Barbera d'Alba 2003	7	234	1	16					8	250
Barbera d'Alba 2004	43	2.971	5	348	2	105			50	3.424
Barbera d'Alba 2005	293	22.040	11	547	3	126			307	22.713
Barbera d'Alba 2006	532	56.525	13	1.079	2	25	2	37	549	57.666
Barbera d'Alba 2007	7	546							7	546
Totale BARBERA D'ALBA	884	82.413	30	1.990	7	256	2	37	923	84.696



Campioni degustati vino d.o.c. LANGHE

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Langhe Arneis 2005					1	17			1	17
Langhe Arneis 2006	190	10.368	10	351	1	5			201	10.724
Langhe Arneis 2007	66	3.631	4	135					70	3.766
Totale Langhe Arneis	256	13.999	14	486	2	22			272	14.507
Langhe Bianco 2002	1	16							1	16
Langhe Bianco 2005	10	395	3	92					13	487
Langhe Bianco 2006	69	3.983	2	37	1	22			72	4.042
Langhe Bianco 2007	4	220							4	220
Totale Langhe Bianco	84	4.614	5	129	1	22			90	4.765
Langhe Chardonnay 2005	11	419							11	419
Langhe Chardonnay 2006	170	8.563	9	424					179	8.987
Langhe Chardonnay 2007	16	1.101	2	62					18	1.163
Totale Langhe Chardonnay	197	10.083	11	486					208	10.569
Langhe Dolcetto 2005	4	233							4	233
Langhe Dolcetto 2006	208	19.555	4	142					212	19.697
Langhe Dolcetto 2007	22	3.890							22	3.890
Totale Langhe Dolcetto	234	23.678	4	142					238	23.820
Langhe Favorita 2005	1	27							1	27
Langhe Favorita 2006	106	4.968	3	34	1	3			110	4.974
Langhe Favorita 2007	39	3.147	1	4					40	3.151
Totale Langhe Favorita	146	8.142	4	38	1	3			151	8.183
Langhe Freisa 2004	3	103							3	103
Langhe Freisa 2005	5	98							5	98
Langhe Freisa 2006	52	1.770	2	29					54	1.799
Langhe Freisa 2007	3	192							3	192
Totale Langhe Freisa	63	2.163	2	29					65	2.192
Langhe Rosso 2001	2	36							2	36
Langhe Rosso 2002	1	7							1	7
Langhe Rosso 2003	9	227	2	18					11	245
Langhe Rosso 2004	47	2.669	2	114					49	2.897
Langhe Rosso 2005	77	4.414	1	27					78	4.441
Langhe Rosso 2006	78	4.854	2	137					80	4.991
Langhe Rosso 2007	3	300							3	300
Totale Langhe Rosso	217	12.507	7	296					224	12.803
Langhe Nebbiolo 1999	1	121							1	121
Langhe Nebbiolo 2000	1	60							1	60
Langhe Nebbiolo 2002	2	86							2	86
Langhe Nebbiolo 2003	9	438	2	64					11	502
Langhe Nebbiolo 2004	26	1.284							26	1.284
Langhe Nebbiolo 2005	121	7.259	3	87					124	7.346
Langhe Nebbiolo 2006	283	17.513	5	95			2	37	290	17.645
Langhe Nebbiolo 2007	3	80	1	15					4	95
Totale Langhe Nebbiolo	446	26.841	11	261			2	37	459	27.139
Totale D.O.C. LANGHE	1.643	102.027	58	1.867	4	47	2	37	1.707	103.978

Campioni degustati vino d.o.c. ALTA LANGA

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Alta Langa 2003	4	99							4	99
Alta Langa 2004	4	771							4	771
Totale ALTA LANGA	8	870							8	870

Campioni degustati vino d.o.c. NEBBIOLO D'ALBA

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Nebbiolo d'Alba 2003	3	40							3	40
Nebbiolo d'Alba 2004	30	1.372	1	39					31	1.411
Nebbiolo d'Alba 2005	220	16.605	11	520	1	100			232	17.225
Nebbiolo d'Alba 2006	37	3.651	1	25					38	3.676
Totale NEBBIOLO D'ALBA	290	21.668	13	584	1	100			304	22.352

Campioni degustati vino d.o.c. PIEMONTE

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Piemonte Barbera 2004	2	24							2	24
Piemonte Barbera 2005	12	4.449							12	4.449
Piemonte Barbera 2006	135	17.857	1	15					136	17.872
Piemonte Barbera 2007	8	893							8	893
Totale Piemonte Barbera	157	23.223	1	15					158	23.238
Piemonte Bonarda 2006	41	1.357							41	1.357
Piemonte Bonarda 2007	2	277							2	277
Totale Piemonte Bonarda	43	1.634							43	1.634
Piemonte Brachetto 2006	5	154							5	154
Piemonte Brachetto 2007	6	143							6	143
Totale Piemonte Brachetto	11	297							11	297
Piemonte Brachetto Spumante 2005	1	50							1	50
Piemonte Brachetto Spumante 2006	2	332							2	332
Piemonte Brachetto Spumante 2007	1	35							1	35
Piemonte Brachetto Spumante	4	417							4	417
Piemonte Chardonnay 2004	1	25							1	25
Piemonte Chardonnay 2005	1	198							1	198
Piemonte Chardonnay 2006	17	2.149							17	2.149
Piemonte Chardonnay 2007	5	341							5	341
Totale Piemonte Chardonnay	24	2.713							24	2.713
Piemonte Cortese 2006	23	6.596	1	42					24	6.638
Piemonte Cortese 2007	8	2.061							8	2.061
Totale Piemonte Cortese	31	8.657	1	42					32	8.699
Piemonte Grignolino 2005	1	9							1	9
Piemonte Grignolino 2006	43	1.579							43	1.579
Piemonte Grignolino 2007	2	133							2	133
Totale Piemonte Grignolino	46	1.721							46	1.721
Piemonte Moscato Passito 2002	1	6							1	6
Piemonte Moscato Passito 2003	6	44	1	3					7	47
Piemonte Moscato Passito 2004	6	32							6	32
Piemonte Moscato Passito 2005	7	478							7	478
Totale Piemonte Moscato Passito	20	560	1	3					21	563
Piemonte Moscato 2005	1	20							1	20
Piemonte Moscato 2006	5	953					1	6	6	959
Piemonte Moscato 2007	13	1.474					1	2	14	1.476
Totale Piemonte Moscato	19	2.447					2	8	21	2.455
Piemonte Spumante 2003	1	39							1	39
Piemonte Spumante 2005	1	220	1	220					2	440
Totale Piemonte Spumante	2	259	1	220					3	479
Totale D.O.C. PIEMONTE	357	41.928	4	280			2	8	363	42.216

Campioni degustati vino d.o.c. PINEROLESE

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Pinerolese Dolcetto 2006	1	30							1	30
Pinerolese Barbera 2005	1	5							1	5
Pinerolese Barbera 2006	2	20							2	20
Totale Pinerolese Barbera	3	25							3	25
Pinerolese Bonarda 2006	1	15							1	15
Pinerolese Freisa 2006	1	10							1	10
Pinerolese Rosso 2005	1	13							1	13
Pinerolese Rosso 2006	1	25							1	25
Totale Pinerolese Rosso	2	38							2	38
Totale PINEROLESE	8	118							8	118

Campioni degustati vino d.o.c. COLLINE SALUZZESI

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Colline Saluzzesi 2005	3	42							3	42
Colline Saluzzesi 2006	8	76	2	17					10	93
Totale Colline Saluzzesi	11	118	2	17					13	135
Colline Saluzzesi Pelaverga 2006	6	168	1	5					7	173
Colline Saluzzesi Quagliano 2006	1	26	1	2					2	28
Colline Saluzzesi Quagliano 2007	4	118							4	118
Totale Colline Saluzzesi Quagliano	5	144	1	2					6	146
Totale Colline Saluzzesi Quagliano Spumante	1	89							1	89
Totale COLLINE SALUZZESI	23	519	4	24					27	543

Campioni degustati vino d.o.c. VERDUNO

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Verduno Pelaverga 2006	10	919							10	919

Campioni degustati vino d.o.c. CISTERNA D'ASTI

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Cisterna d'Asti 2006	3	24							3	24

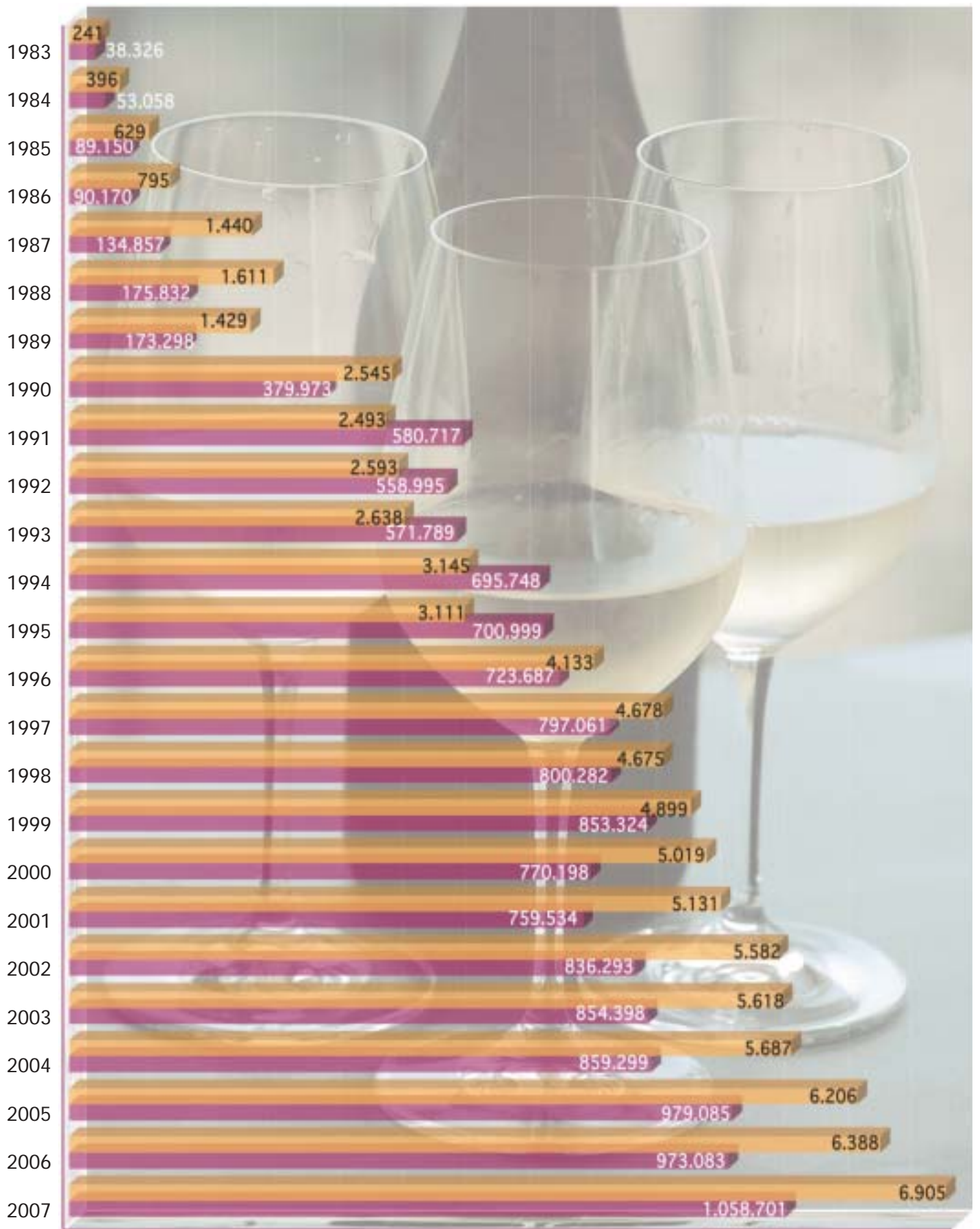
TABELLA RIEPILOGATIVA COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE - ANNO 2007

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Alta Langa	8	870							8	870
Asti	470	494.387	2	134					472	494.521
Moscato d'Asti	386	49.236	13	804	1	150			400	50.190
Barbaresco	365	31.661	15	1.184	1	16			381	32.861
Barolo	791	75.452	16	687	1	13			808	76.152
Barbera d'Alba	884	82.413	30	1.990	7	256	2	37	923	84.696
Cisterna d'Asti	3	24							3	24
Colline Saluzzesi	11	118	2	17					13	135
Colline Saluzzesi Pelaverga	6	168	1	5					7	173
Colline Saluzzesi Quagliano	5	144	1	2					6	146
Colline Saluzzesi Quagl. Spum	1	89							1	89
Dolcetto d'Alba	652	70.896	24	1.047	2	68			678	72.011
Dolcetto di Diano d'Alba	100	8.066	2	41					102	8.107
Dolcetto di Dogliani	156	29.530	6	1.717	1	86			163	31.333
Dolcetto di Dogliani Superiore	31	1.931	1	28					32	1.959
Dolcetto Langhe Monregalesi	11	654	1	30					12	684
Langhe Arneis	256	13.999	14	486	2	22			272	14.507
Langhe Bianco	84	4.614	5	129	1	22			90	4.765
Langhe Chardonnay	197	10.083	11	486					208	10.569
Langhe Dolcetto	234	23.678	4	142					238	23.820
Langhe Favorita	146	8.142	4	38	1	3			151	8.183
Langhe Freisa	63	2.163	2	29					65	2.192
Langhe Nebbiolo	446	26.841	11	261			2	37	459	27.139
Langhe Rosso	217	12.507	7	296					224	12.803
Nebbiolo d'Alba	290	21.668	13	584	1	100			304	22.352
Piemonte Barbera	157	23.223	1	15					158	23.238
Piemonte Bonarda	43	1.634							43	1.634
Piemonte Brachetto	11	297							11	297
Piemonte Brachetto Spumante	4	417							4	417
Piemonte Chardonnay	24	2.713							24	2.713
Piemonte Cortese	31	8.657	1	42					32	8.699
Piemonte Grignolino	46	1.721							46	1.721
Piemonte Moscato	19	2.447					2	8	21	2.455
Piemonte Moscato Passito	20	560	1	3					21	563
Piemonte Spumante	2	259	1	220					3	479
Pinerolese Dolcetto	1	30							1	30
Pinerolese Barbera	3	25							3	25
Pinerolese Bonarda	1	15							1	15
Pinerolese Freisa	1	10							1	10
Pinerolese Rosso	2	38							2	38
Roero	100	3.378	2	65					102	3.443
Roero Arneis	384	30.849	16	810	1	15	1	50	402	31.724
Verduno Pelaverga	10	919							10	919
Totale	6.672	1.046.526	207	11.292	19	751	7	132	6.905	1.058.701

VARIAZIONI

2003	5.412	844.013	179	9.680	16	432	11	273	5.618	854.398
2004	5.510	847.246	159	11.403	13	442	5	208	5.687	859.299
2005	6.000	964.623	189	13.479	12	889	5	94	6.206	979.085
2006	6.159	959.614	206	12.801	20	639	3	29	6.388	973.083
2007	6.672	1.046.526	207	11.292	19	751	7	132	6.905	1.058.701

25 ANNI DI DEGUSTAZIONI



 campioni prelevati

 ettoltri corrispondenti

Albo degli imbottiglieri

Con decreto 21 maggio 2004, il Ministero delle Politiche Agricole ha istituito l'albo degli imbottiglieri dei vini doc, docg e igt.

L'albo è tenuto dalle Camere di Commercio. L'iscrizione è obbligatoria per tutte le aziende vinicole che imbottigliano o fanno imbottigliare da terzi, in recipienti fino a 60 litri, vini doc, docg e igt.

Attualmente, all'albo della Camera di commercio di Cuneo sono iscritte n. 1.119 ditte, che hanno la sede della cantina d'imbottigliamento nell'ambito del territorio provinciale.

Le ditte iscritte all'albo devono denunciare, entro il mese di settembre d'ogni anno, il quantitativo di vino imbottigliato dal 1° agosto dell'anno precedente al 31 luglio dell'anno della denuncia. Essendo l'albo ormai a pieno regime, l'Ente camerale vuole presentare, per la prima volta, i dati, relativi agli imbottigliamenti di tutte le denominazioni d'origine provinciali, effettuati negli ultimi tre anni.

Il risultato è di grande importanza, perché mette a disposizione di tutte le parti interessate la quantità di vino messo in bottiglia, per ogni singola denominazione, nello spazio temporale di un anno. Anche se l'elaborazione non è ancora sufficientemente dettagliata ed il quantitativo non è ancora suddiviso per annata di imbottigliamento, la fotografia numerica rende conto, in modo oggettivo, di com'è l'attuale situazione del mercato. In questa prima elaborazione la tabella indica, per ogni denominazione provinciale, i dati di imbottigliamento totale, suddiviso tra le ditte che hanno la sede in provincia di Cuneo e quelle con sede fuori provincia.

Il concreto impegno dell'Ente camerale è quello di recepire, informatizzare e rendere pubblici dati numerici, sempre più precisi e sofisticati, per contribuire alle valutazioni oggettive dell'andamento del mercato e alla costruzione di una programmazione economica e dei prezzi, che possa incidere positivamente su tutti gli attori della filiera.

Tableau de l'ordre des embouteilleurs

Par l'arrêté du 21 mai 2004, le Ministère des Politiques Agricoles a fondé le tableau de l'ordre des embouteilleurs des vins AOC, AOCG et IGT.

Le tableau est tenu par les Chambres de Commerce. L'inscription est obligatoire pour toutes les exploitations viticoles qui effectuent en direct ou en sous-traitance la mise en bouteilles des vins AOC, AOCG et IGT dans des récipients allant jusqu'à 60 litres. Actuellement, 1.119 exploitations ayant le siège de leur cave d'embouteillage situé dans le territoire régional sont inscrites au tableau de la Chambre de commerce de Cuneo.

Les exploitations inscrites au tableau devront communiquer, avant le mois de septembre de chaque année, la quantité de vin mis en bouteilles du 1er août de l'année précédente au 31 juillet de l'année où est effectuée la communication.

Étant donné que le tableau est bien rempli, la Chambre de commerce veut présenter, pour la première fois, les données relatives à la mise en bouteilles de toutes les appellations d'origine provinciales, effectuée du 1er août 2004 au 31 juillet 2007.

Le résultat obtenu est très important, car il fournit aux parties intéressées la quantité annuelle de vin mis en bouteilles pour chaque appellation. Même si l'élaboration n'est pas encore suffisamment détaillée et si la quantité n'a pas encore été divisée par année de mise en bouteilles, la photographie numérique fournit de manière objective la situation actuelle du marché. Dans cette première élaboration le tableau indique, pour chaque appellation provinciale, les données de la mise en bouteilles totale, divisée entre les exploitations qui ont leur siège dans la province de Cuneo et celles dont le siège se trouve hors de la province.

L'engagement pris par la Chambre de commerce est d'accueillir, informatiser et rendre publiques les données numériques, de plus en plus précises et sophistiquées, dans le but de contribuer à une évaluation objective du cours du marché et à la construction d'une programmation économique et des prix, pouvant avoir une influence positive sur tous les acteurs de la filière.

Register of bottlers

By decree dated May 21st 2004, the Ministry of Policies for Agriculture has created the Register of Bottlers of Doc, Docg and Igt wines.

The Register is in the hands of the Chamber of Commerce. Registration is compulsory for all wineries that bottle or make third-parties bottle Doc, Docg and Igt wine in containers of up to 60 litres. Presently, the Register of Bottlers of the province of Cuneo counts 1,119 companies that have the bottling facilities in the province.

The companies registered herein must declare by the month of September the amount of wine bottled since the 1st of August of the previous year up to the 31st July of the declaration year.

Since this Register is already fully functioning, the Chamber is presenting for the first time the data relative to the bottling of all the appellations originated in the province from the 1st of August 2004 to the 31st of July 2007.

The result is extremely important because it renders available to all the interested parts the amount of wine of every appellation bottled in the course of one year. Even though the elaboration is not yet sufficiently detailed and the quantity has not yet been subdivided by harvest year, the numerical data gives an objective view of the market at present. In this first work, the chart indicates the total bottling information for each appellation subdivided into the wineries that have their seat in the province of Cuneo and those from outside.

The concrete work of the Chamber is that of reception, insertion into the database and publication of the numerical data, ever more precise and sophisticated, in order to contribute to the objective evaluation of the market development and the creation of an economy and price plan that can positively influence on all the phases of wine production.

Register der abfüllbetriebe

Mit Dekret vom 21. Mai 2004 hat der Minister für Agrarpolitik das Register für Abfüllbetriebe der DOC-, DOCG- und IGT-Weine einrichten lassen.

Das Register wird von der Handelskammer geführt; es müssen sich alle Winzerbetriebe einschreiben, die selber DOC-, DOCG- und IGT-Weine abfüllen oder von Dritten abfüllen lassen (Behältergrößen bis zu 60 Liter).

Derzeit sind bei der Handelskammer Cuneo 1.119 in der Provinz ansässige Betriebe registriert, in deren Weinkellern Wein abgefüllt wird.

Die eingeschriebenen Betriebe müssen spätestens bis zum 30. September eines jeden Jahres angeben, wie viel Wein sie vom 1. August des Vorjahres bis zum 31. Juli abgefüllt haben.

Da das Register mittlerweile gut eingeführt und komplett ist, möchte die Handelskammer zum ersten Mal die Daten der Abfüllbetriebe veröffentlichen, die sich auf alle Weine mit Herkunftsbezeichnung der Provinz Cuneo beziehen und die im Zeitraum vom 1. August 2004 bis zum 31. Juli 2007 abgefüllt worden sind.

Durch die Veröffentlichung werden wichtige Daten zur allgemeinen Verfügung gestellt: Die abgefüllte Menge eines jeden Weines mit Herkunftsbezeichnung in dem angegebenen Zeitraum von einem Jahr. Auch wenn die Datenverarbeitung noch ausbaufähig ist und die Mengenangaben noch nicht nach Jahrgängen unterteilt sind, sprechen die Zahlen für sich und spiegeln auf objektive Weise die Marktsituation wieder. Der veröffentlichten Tabelle können wir bezogen auf jede einzelne, in der jeweiligen Provinz vorkommende Bezeichnung die Gesamtabfüllmenge entnehmen, wobei die Betriebe nach ihrem Sitz unterteilt wurden, je nachdem ob sie zur Provinz Cuneo gehören oder ihren Sitz ausserhalb der Provinz haben. Die Handelskammer hat die Absicht, in Zukunft noch präzisere und noch weiter unterteilte Daten zu veröffentlichen, damit die Marktlage ganz objektiv bewertet werden kann und – bezogen auf Wirtschaft und Preisniveau – eine Vorgehensweise erarbeitet wird, die für alle Beteiligten positive Auswirkungen mit sich bringt.

VINI DOC E DOCG PRODOTTI NELLA PROVINCIA DI CUNEO IMBOTTIGLIATI NEGLI ANNI 2005 - 2006 - 2007

VINO	Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2004 al 31 - 7 - 2005			Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2005 al 31 - 7 - 2006			Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2006 al 31 - 7 - 2007		
	Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri	Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri	Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri
ASTI e MOSCATO D'ASTI	190.167	343.507	533.674	215.505	346.891	562.396	239.189	434.301	673.490
BARBARESCO	16.725	3.058	19.783	18.995	4.232	23.227	21.349	5.178	26.527
BAROLO	46.591	9.753	56.344	47.755	7.161	54.916	60.511	6.692	67.203
ROERO	19.246	3.670	22.916	23.457	3.423	26.880	26.737	2.944	29.681
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE	0	0	0	0	0	0	1.366	0	1.366
ALTA LANGA	1.014	847	1.861	1.069	652	1.721	1.335	587	1.922
BARBERA D'ALBA	54.708	824	55.532	64.822	1.645	66.467	76.867	1.370	78.237
CISTERNA D'ASTI	6	253	259	5	409	414	15	336	351
COLLINE SALUZZESI	457	0	457	467	0	467	560	0	560
DOLCETTO D'ALBA	48.918	3.018	51.936	49.382	4.733	54.115	56.019	4.593	60.612
DOLCETTO DELLE LANGHE MONREGALESI	631	0	631	503	0	503	496	0	496
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA	5.589	0	5.589	7.044	33	7.077	6.244	22	6.266
DOLCETTO DI DOGLIANI	22.061	106	22.167	23.274	128	23.402	26.151	30	26.181
LANGHE	68.266	3.075	71.341	82.734	4.534	87.268	96.409	5.734	102.143
NEBBIOLO	12.940	843	13.783	14.187	2.916	17.103	15.242	2.435	17.677
PIEMONTE	92.363	123.305	215.668	80.938	141.044	221.982	84.736	122.006	206.742
PINEROLESE	97	2.017	2.114	31	1.887	1.918	73	2.080	2.153
VERDUNO PELAVERGA o VERDUNO	689	0	689	0	638	638	799	0	799
Totale	580.467	494.276	1.074.743	630.169	520.326	1.150.495	714.098	588.306	1.302.404
Pari a bottiglie da 0,75 litri			143.299.059			153.399.333			173.653.867



Legenda

- 1) Elenco dei comuni della zona di origine delle uve.
- 2) Numero unità vitate iscritte.
- 3) Totale della superficie vitata iscritta in coltura specializzata
- 4) Totale della produzione massima ottenibile.
- 5) Percentuale di incidenza dei singoli comuni sull'intera superficie iscritta.
- 6) Produzione effettivamente certificata e qualificata.
- 7) Quantitativo espresso in q.li/ha ottenuto dal rapporto tra la produzione certificata e la superficie relativa alla produzione denunciata.
- 8) Numero massimo di bottiglie da l. 0,75 ottenibile.

Légende

- 1) Liste des communes de la zone de production des raisins.
- 2) Nombre des vignobles inscrites.
- 3) Total de la superficie vignoble inscrite comme culture spécialisée.
- 4) Total de la production maximale réalisable.
- 5) Pourcentage d'incidence de chaque commune sur l'entière superficie inscrite.
- 6) Production effectivement certifiée et qualifiée.
- 7) Quantitatif exprimé en quintaux/hectare obtenu par le rapport entre la production certifiée et la superficie relative à la production dénoncée
- 8) Nombre maximum de bouteilles de l. 0,75 réalisable.

References

- 1) List of grape-growing administrative districts (Communes).
- 2) Number of vineyard's units.
- 3) Total grape-cultivated area registred as special produce's zone.
- 4) Total of the maximum obtainable yield.
- 5) Relation between the surfaces of the single districts and the entire registred zone, expressed in percentage.
- 6) Certified and qualified production.
- 7) Relation between the certified grape production and the registred production surface expressed in 0.1 tons per ha.
- 8) Maximum number of 0.75 litre-bottles obtainable.

Legende

- 1) Auflistung der Gemeinden, in denen die Sorte angebaut wird.
- 2) Anzahl der eingetragenen Betriebe.
- 3) Gesamtausdehnung der bestockten Fläche.
- 4) Höchstertrag in Doppelzentnern bzw. hl pro ha.
- 5) Prozentueller Anteil der einzelnen Gemeinden an der eingetragenen Gesamtfläche.
- 6) Effektiv bescheinigte und qualifizierte Erzeugung.
- 7) Verhältnis zwischen zertifizierter Erzeugung und entsprechender bebauter Fläche in dz/ha.
- 8) Höchstmenge erzeugbarer Flaschen zu 0,75 l.



Pubblicazione della Camera di Commercio di Cuneo
Collana Cuneo Vini

Autorizzato con Decreto del Presidente del Tribunale
di Cuneo n. 437/RS del 20-6-1990

Fotografie di Silvia Muratore e Bruno Murialdo - Alba
Traduzioni: EMTRAD srl - Alba

Elaborazione dati, coordinamento e testi: CAMERA DI COMMERCIO - UFFICIO VITIVINICOLO - Alba
Collaborazione organizzativa: CAMERA DI COMMERCIO - UFFICIO DI PRESIDENZA e UFFICIO PROVVEDITORATO - Cuneo


Fotocomposizione e grafica: RBM GRAFICA - Fossano

Stampa: Centro Stampa Srl - Bra

Aprile 2008



LABORATORIUM DI RICERCA E Sperimentazione



CUNEO
VINI
CUNEO VINS
CUNEO WEINE
CUNEO WINES