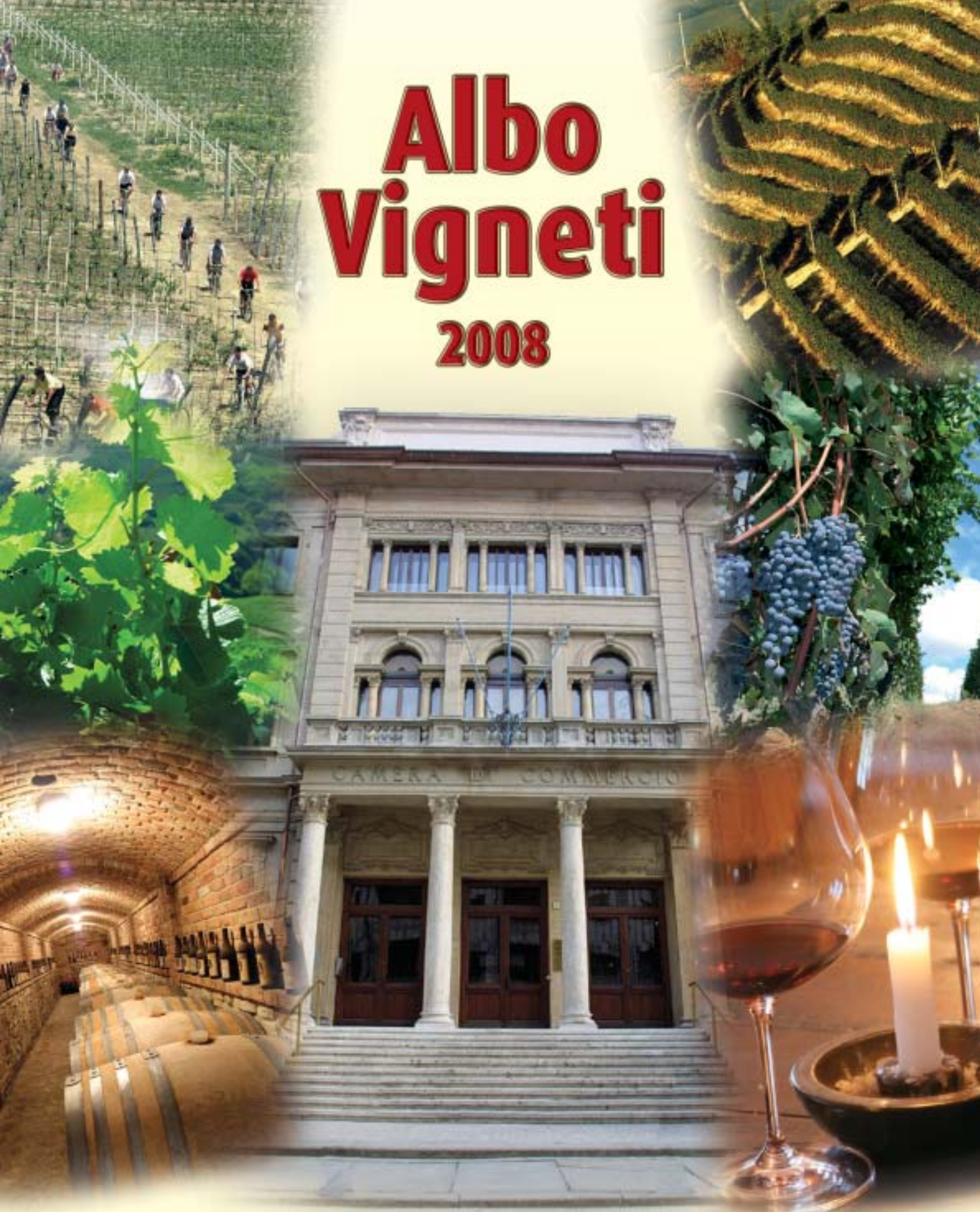


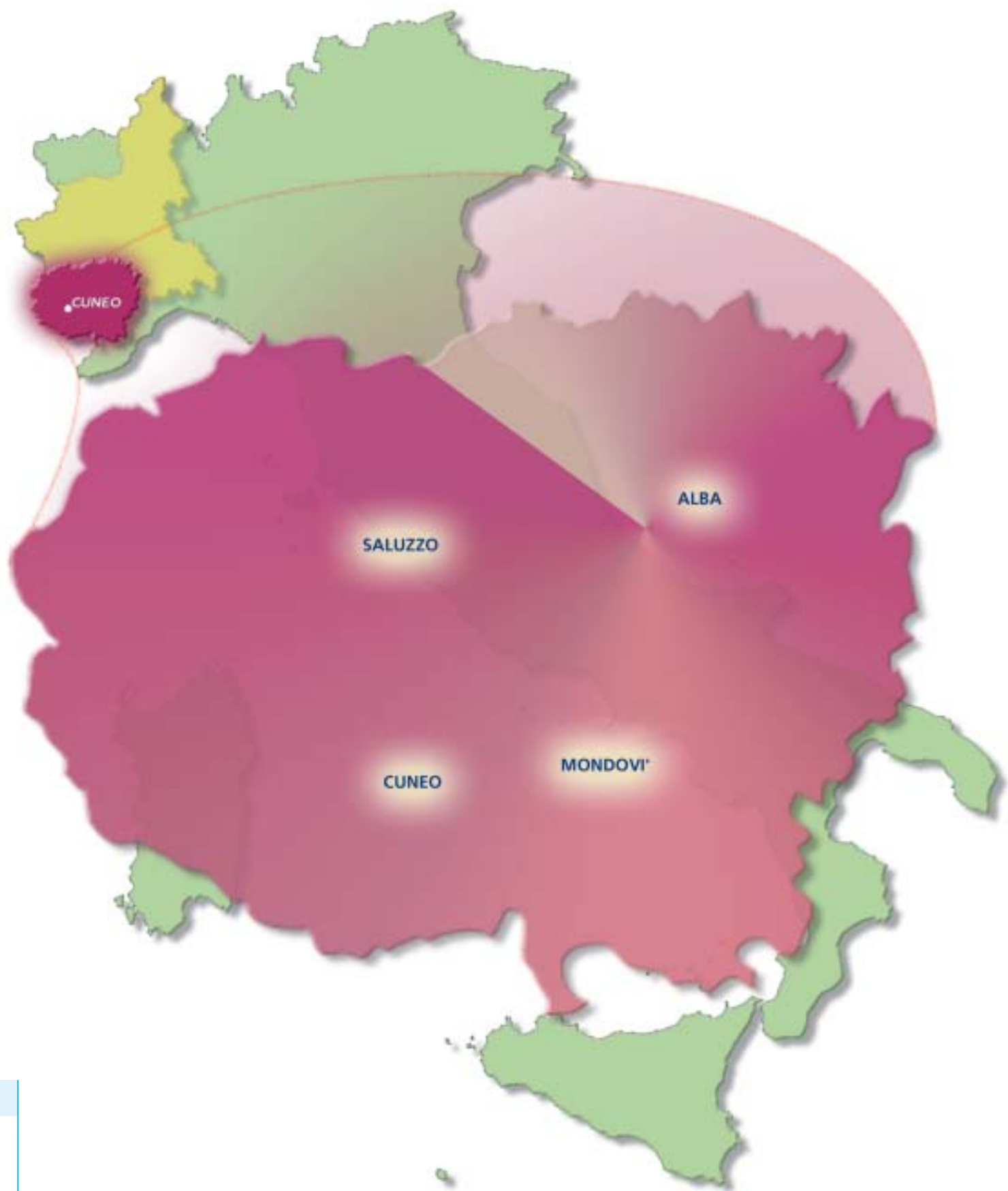
Albo Vigneti 2008



Camera di Commercio
Cuneo

SITUAZIONE AL
31 DICEMBRE 2008





Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Cuneo

Circa 105 milioni sono state le bottiglie della vendemmia 2008, confermando e consolidando il superamento della soglia psicologica, ma importante, di 100 milioni preziosi "messaggi di qualità", prodotti in terra di Langa e di Roero.

L'andamento climatico è stato particolarmente incerto nei primi mesi dell'anno, ma grazie alla buona ripresa nell'ultima parte della stagione, la produzione d'uva è stata di buona qualità ed i vini prodotti presentano, complessivamente, una buona struttura.

I dati d'iscrizione agli albi vigneti evidenziano una riduzione di circa 240 ettari; questo è frutto dell'allineamento e del controllo incrociato tra l'anagrafe agricola regionale e gli albi dei vigneti, consentendo l'eliminazione delle superfici non più in produzione.

Le commissioni di degustazioni hanno proseguito la loro attività con competenza e professionalità, riunendosi settimanalmente per consentire il puntuale controllo di tutte le partite di vino, senza ostacolarne la commercializzazione. Grazie all'impegno profuso da tutti i componenti, è stato possibile effettuare, in 365 sedute, la degustazione di 6.751 campioni.

Durante l'anno 2008, il Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero ha proseguito l'attività dei piani dei controlli, relativi ai vini Barolo e Barbaresco. Con il mese di gennaio è iniziata quella relativa ai vini doc Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga ed al vino docg Dolcetto di Dogliani Superiore. Per svolgere detta attività il Consorzio si è avvalso della collaborazione della Provincia di Cuneo ed ha utilizzato, a seguito di apposita convenzione con l'Ente camerale, gli uffici di Alba, per la distribuzione delle fascette dei vini doc.


Con la nuova organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM), prevista dalle norme comunitarie, a partire dal 1° agosto 2009 tutti i vini di qualità dovranno essere sottoposti al piano dei controlli, svolto da un Ente certificatore, pubblico o privato. La Camera di commercio di Cuneo, insieme alle altre Camere di commercio piemontesi, ha manifestato la volontà di candidarsi a livello regionale quale attuatore della nuova certificazione, allo scopo di valorizzare le professionalità acquisite, nel tempo, dagli Enti camerale, dalle Province e dai Consorzi di Tutela, di semplificare e ridurre gli adempimenti a carico delle imprese e di garantire i requisiti di terzietà ed indipendenza, cui devono rispondere gli organismi di controllo.

Le denunce delle ditte imbottigliatrici, iscritte all'albo camerale, hanno confermato l'alto livello di imbottigliamento raggiunto nel precedente periodo di osservazione, dimostrando ottima tenuta sui mercati mondiali, nonostante il vento di crisi.

Infine una grande novità. Terminate le pubblicazioni cartacee, l'Atlante delle etichette provinciali è stato trasferito sul sito internet della Camera di commercio. In questo modo si intende dare pubblica garanzia e visibilità internazionale a tutte le aziende vitivinicole provinciali, che potranno trarre dall'inserimento sul Web interessanti opportunità commerciali. L'attuale adesione riguarda circa 500 aziende. A queste potranno aggiungersi, in qualsiasi momento, le ditte non ancora inserite.

Il Presidente

Dott. Ferruccio DARDANELLO

 Environ 105 millions de bouteilles ont été tirées des vendanges 2008, confirmant et consolidant le dépassement du seuil, psychologique mais important, de 100 millions de précieux "messages de qualité", produits sur la terre de Langa et Roero.

Le bilan climatique a été particulièrement incertain dans les premiers mois de l'année ; mais grâce à la bonne reprise dans la dernière partie de la saison, la production de raisin a été de bonne qualité et les vins produits présentent, dans l'ensemble, une bonne structure.

Les chiffres des inscriptions aux tableaux des vignobles mettent en évidence une réduction d'environ 240 hectares ; c'est le fruit de l'alignement et du contrôle croisé entre le registre agricole régional et les tableaux des vignobles, permettant l'élimination des surfaces n'étant plus en production.

Les commissions de dégustations ont poursuivi leur activité avec compétence et professionnalisme, se réunissant hebdomadairement pour permettre le contrôle ponctuel de tous les lots de vin, sans en gêner la commercialisation. Grâce au profond engagement de tous les membres, il a été possible d'effectuer, en 365 séances, la dégustation de 6.751 échantillons.

Au cours de l'année 2008, l'Association pour la Protection des Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe et Roero a poursuivi ses activités de plans de contrôle, relatives aux vins Barolo et Barbaresco. Avec le mois de janvier a débuté celle relative aux vins AOC 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 Supérieur. Pour accomplir cette activité l'Association a pu compter sur la collaboration de la Province de Cuneo et a utilisé, suite à une convention spéciale avec la Chambre de Commerce, les services d'Alba pour la distribution des vignettes des vins AOC.


Avec la nouvelle organisation commune du marché vitivinicole (OCM), prévue par les normes communautaires, à partir du 1er août 2009 tous les vins de qualité devront être soumis au plan de contrôles, effectué par un Organisme certificateur, public ou privé. La Chambre de Commerce de Cuneo, avec les autres Chambres de Commerce piémontaises, a manifesté la volonté d'être candidate au niveau régional pour la mise en œuvre de la nouvelle certification, dans le but de valoriser le professionnalisme acquis avec le temps par les Chambres de Commerce, les Provinces et par les Associations de Protection, de simplifier et réduire les obligations à la charge des exploitations et garantir les conditions requises d'indépendance, auxquelles doivent se conformer les organismes de contrôle.

Les déclarations des embouteilleurs inscrits au tableau de la Chambre de Commerce, ont confirmé le haut niveau de mise en bouteilles atteint au cours de la précédente période d'observation, démontrant une excellente tenue sur les marchés mondiaux, malgré le vent de crise.

Pour finir une grande nouveauté. Finies les publications sur papier, l'Atlas des étiquettes de la province a été transféré sur le site internet de la Chambre de Commerce. De cette façon on entend donner une garantie publique et une visibilité internationale à toutes les exploitations vitivinicoles de la province, qui pourront tirer de leur introduction sur le Web d'intéressantes opportunités commerciales. L'actuelle adhésion concerne environ 500 exploitations. À celles-ci pourront s'ajouter, à tout moment, les exploitations non encore inscrites.



Le Président
Dott. Ferruccio DARDANELLO

 The 2008 grape harvest has yielded around 105 million bottles of wine, a confirmation of the achievement - psychological but important - of crossing the 100 million threshold of precious "messages of quality" produced within the Langa and Roero territory.

The climate trend was particularly uncertain in the first months of the year, but thanks to a return to fine weather in the last part of the season, the grape production was of high quality and the wines produced present a good overall structure.

The enrolment figures in the vineyard register indicate a reduction of 240 hectares; this is the result of alignment and cross-checking between the regional agricultural registry office and the vineyard registers, which has resulted in areas no longer in production being struck off the list.

The tasting committees have continued their work competently and professionally, with weekly meetings for detailed

checking of every batch of wine without interrupting its marketing. Thanks to the thorough commitment of all components, it has been possible to carry out the tasting of 6,751 samples in 365 sessions.


During 2008, the Consortium for the Protection of Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe and Roero has continued its Control Scheme activity with reference to Barolo and Barbaresco. In January a scheme was set up for DOC wines of Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga and the DOCG wine Dolcetto di Dogliani Superiore. To tackle this task, the Consortium enlisted the collaboration of the Cuneo Province administration and, by agreement with the Chamber of Commerce, used its Alba offices for distributing the State Seals for DOC wines.

The new collective organisation of the wine producers market (OCM), imposed by the EC regulations, establishes that, from 1st August 2009 onwards, all quality wines must be subject to control schemes, carried out by a certifying body, either public or private. The Cuneo Chamber of Commerce, along with the other chambers of commerce in Piedmont, has expressed its willingness to be a candidate at regional level to carry out the new certification, with the aim of putting to good use the experience acquired over time by the various Chambers, the Provinces and the Consortia for Protection, and of simplifying and reducing the need for wine producers to be subject to excessive expenditures, as well as guaranteeing the requirements of objectivity and independence which are required for the control organisations.

The statements of the bottling companies enrolled in the Chamber's register have confirmed the high numbers of bottles produced during the previous period of observation, indicating an excellent hold on world markets in spite of the economic crisis.

Lastly, a great piece of news. After the publication of the printed version, the Atlas of labels for the Province has been transferred to the Chamber's internet site. Through this medium we hope to give public guarantees and international visibility to all of the vineyards and wineries of the province, providing them with useful commercial opportunities. The current number of companies taking up this offer is about 500, and those not yet enrolled may join the list at any time.

The President
Dott. Ferruccio DARDANELLO

 Die Weinlese 2008 hat uns ca. 105 Millionen Flaschen Wein gebracht, womit erneut die eigentlich rein psychologische, aber dennoch wichtige Schwelle von 100 Millionen überschritten wurde, wobei jede einzelne Flasche eine „Qualitätsbotschaft“ der Gebiete Langhe und Roero darstellt.

Die ersten Monate des Jahres herrschten unsichere Wetterbedingungen vor, doch dann ging es aufwärts und dank des guten Klimas zum Abschluss der Wein-Saison konnten Trauben hervorragender Qualität gelesen werden und die gekelterten Weine präsentieren sich durchweg mit einer recht ordentlichen Struktur.

Bezogen auf die Einschreibung ins Rebenregister haben wir einen Rückgang von zirka 240 Hektar, der mit den überlappenden Kontrollen des regionalen Landwirtschaftsregisters einerseits und des Rebenregisters andererseits zusammenhängt, bei denen derzeit nicht bewirtschaftete Grundstücke aus dem Register genommen werden.

Die Prüfungskommissionen haben ihre Aufgaben mit Kompetenz und Einsatzbereitschaft bewältigt, und die wöchentlichen Sitzungen ermöglichten eine pünktliche und professionelle Kontrolle aller Weinproben, ohne Hindernisse für den Kommerz. Dank der hervorragenden Leistung seitens aller Beteiligten wurden in 365 Sitzungen insgesamt 6.751 Proben getestet.

Während des Jahres 2008 hat die Genossenschaft zum Schutz von Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe und Roero ihre Vorgehensweise zur Kontrolle der Weine Barolo und Barbaresco weiter verbessert, während im Monat Januar die Verfahren zur Kontrolle der DOC-Weine Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga und des DOCG-Weines Dolcetto di Dogliani Superiore begonnen haben. Zur Durchführung dieser Aufgaben stützt sich die Genossenschaft auf die Mitarbeit der Provinz Cuneo, wobei sie dank einer entsprechenden Konvention der Handelskammer zur Verteilung der DOC-Banderolen die Büroräume in Alba nutzen durfte.

Aufgrund der Neu-Organisation des Weinmarktes (OCM) müssen alle Qualitätsweine gemäß den entsprechenden europäischen Normen ab dem 1. August 2009 der Kontrolle eines zugelassenen Amtes unterzogen werden, das privat oder öffentlich sein kann. Die Handelskammer Cuneo hat sich gemeinsam mit den anderen Handelskammern in Piemont auf regionaler Ebene konstituiert, damit bei der Durchführung der neuen Zertifizierungen auch die in der Vergangenheit von den Handelskammern, Provinzen und Schutz-Genossenschaften an den Tag gelegte Professionalität gewürdigt wird, bei der die Vereinfachung der bürokratischen Vorgaben und die absolute Unabhängigkeit der kontrollierenden Ämter immer an erster Stelle standen.

Die bei der Kammer eingeschriebenen Abfüllbetriebe haben positive Zahlen mitzuteilen, womit bestätigt wird, dass wir auch in der allorts zitierten Krisenzeit eine ausgezeichnete Stellung auf dem Weltmarkt vorweisen können.

Und nun noch eine große Neuheit! Nach dem Abschluss der vorgeschriebenen Veröffentlichungen wurde der Etiketten-Atlas unserer Provinz auf die Internetseite der Handelskammer aufgenommen, um eine noch größere internationale Übersicht über die Weinbetriebe zu ermöglichen. Für die bislang 500 eingeschriebenen Winzerbetriebe bieten sich hierdurch unter anderem interessante wirtschaftliche Möglichkeiten.

Der Präsident
Dott. Ferruccio DARDANELLO

Andamento climatico

L'annata viticola 2008 sarà ricordata per un andamento climatico particolare che si è caratterizzato in due fasi distinte. Le precipitazioni abbondanti nel periodo primaverile, con punte elevate nel mese di maggio, hanno favorito lo sviluppo della peronospora, con danni soprattutto dal punto di vista quantitativo, e con elevati costi di gestione per la difesa del vigneto. Fortunatamente, successivamente il clima è stato più favorevole ed ha consentito, nell'ultima parte della stagione, di recuperare un'annata che, all'inizio d'agosto, sembrava quasi compromessa e che faceva prevedere una vendemmia in linea, o solo lievemente migliore, rispetto al problematico 2002.

Brevemente, nel dettaglio, riportiamo l'andamento mensile.

Gennaio, ha registrato temperature miti e superiori alla media, con fenomeni di pioggia nei primi 20 giorni del mese; in seguito, dopo alcuni giorni particolarmente caldi, finalmente, verso la fine del mese, le temperature sono calate soprattutto nei valori massimi.

Febbraio si è presentato in modo particolarmente siccitoso; le precipitazioni si sono concentrate nei primi giorni e successivamente sono state scarse, in media mai sopra i 30 mm; le temperature sono state nuovamente superiori alla media, con una serie di giornate pressoché primaverili.

Marzo si è aperto, anch'esso, con diverse giornate calde e temperature che, in alcune località, sono state superiori a 26 gradi; dopo quest'ondata di calore le temperature sono scese e l'inverno si è fatto risentire, con giornate fredde, piovose, ed anche a carattere nevoso.

Il mese d'aprile è stato caratterizzato da abbondanti piogge primaverili, con apporti idrici che hanno superato mediamente i 100 mm; dal punto di vista termico, le temperature sono rientrate nei valori stagionali, facendo registrare una media fra gli 11 e 12,4 gradi.

Maggio è iniziato con tempo stabile ed asciutto, nei primi 10 giorni; sono, poi, seguite numerose giornate di pioggia quotidiana; di conseguenza anche le temperature non hanno registrato sbalzi notevoli e sono state nella media

del periodo.

Nel mese di giugno le piogge sono proseguite sino alla metà del mese; successivamente sono seguite giornate con tempo asciutto e temperature alte.

Luglio si è presentato moderatamente più freddo della media stagionale; non sono mancate le piogge, anche abbondanti, e non si sono registrati picchi di calore eccessivi, con temperatura media mensile in oscillazione intorno ai 22 – 24 gradi.

Nel successivo mese d'agosto la prima e l'ultima decade sono state calde, con temperature anche di 36 gradi, mentre nella seconda decade del mese, si è fatta sentire l'influenza atlantica, con apporti d'aria più fresca, provocando un abbassamento delle temperature sia massime sia minime che, in alcune zone, sono scese sotto i 10 gradi.

Durante il mese di settembre e l'inizio d'ottobre le condizioni climatiche sono state eccellenti; ciò ha consentito all'uva di recuperare nella qualità ed ha permesso di effettuare una vendemmia all'insegna dell'ottimismo, sia per quanto riguarda le uve precoci che le uve più tardive, quali il Nebbiolo e la Barbera.

Bilan climatique

On se rappellera de l'année viticole 2008 pour son bilan climatique particulier qui s'est caractérisé par deux phases distinctes. Les précipitations abondantes pendant la période printanière, avec des pointes élevées au mois de mai, ont favorisé le développement du mildiou, avec des dommages surtout du point de vue quantitatif, et des coûts de gestion élevés pour la défense de la vigne. Heureusement, par la suite le climat a été plus favorable et a permis dans la dernière partie de la saison, de récupérer une année qui, début août, semblait presque compromise et laissait prévoir des vendanges équivalentes, ou seulement légèrement meilleures, par rapport à la problématique année 2002. Brevement, dans le détail, nous reportons l'évolution mensuelle.

Le mois de janvier a enregistré des températures douces et supérieures à la moyenne, avec des phénomènes de pluie dans les vingt premiers jours du mois ; après quelques jours



particulièrement chauds, finalement, vers la fin du mois, les températures ont chuté surtout dans les valeurs maximales.

Le mois de février s'est présenté de façon particulièrement sèche; les précipitations se sont concentrées dans les premiers jours et ensuite ont été faibles, en moyenne jamais au-dessus de 30 mm ; les températures ont été de nouveau supérieures à la moyenne, avec une succession de journées presque printanières.

Le mois de mars a débuté, lui aussi, par quelques journées chaudes et des températures qui, dans certaines localités, ont été supérieures à 26 degrés; après cette vague de chaleur les températures sont descendues et l'hiver s'est fait ressentir, avec des journées froides, pluvieuses, parfois à caractère neigeux.

Le mois d'avril a été caractérisé par d'abondantes pluies printanières, avec des apports hydriques qui ont dépassé en moyenne les 100 mm; du point de vue thermique, les températures sont rentrées dans les normales de saison, faisant enregistrer une moyenne entre 11 et 12,4 degrés.

Le mois de mai a débuté par un temps stable et sec, dans les dix premiers jours; puis, ont suivi de nombreuses journées de pluie; en conséquence les températures n'ont pas non plus enregistré d'importants écarts et ont été dans la moyenne de la période.

Au mois de juin les pluies se sont poursuivies jusqu'à la moitié du mois; ensuite ont suivi des journées avec du temps sec et des températures élevées.

Le mois de juillet s'est présenté modérément plus froid que la moyenne de saison; on n'a pas manqué de pluies, parfois même abondantes, et on n'a pas enregistré de pics de chaleur excessifs, avec une température moyenne mensuelle oscillant autour des 22 - 24 degrés.

Au mois d'août suivant, la première et la dernière décade ont été chaudes, avec des températures allant jusqu'à 36 degrés, tandis que dans la seconde décade du mois, l'in-

fluence atlantique s'est fait ressentir, avec des apports d'air plus froid, provoquant un abaissement des températures aussi bien maximales que minimales qui, dans certaines zones, sont descendues sous les 10 degrés.

Pendant le mois de septembre et le début d'octobre les conditions climatiques ont été excellentes; cela a permis au raisin de récupérer en qualité et les vendanges se sont ainsi déroulées à l'enseigne de l'optimisme, aussi bien en ce qui concerne les raisins précoces que les raisins plus tardifs, tels que le Nebbiolo et le Barbera.

Climatic trends

The grape harvest of 2008 will be remembered for its unusual climatic pattern, which was characterised by two distinct phases. First, the abundant rainfall in the spring, with a peak in the month of May, caused the development of a late blight, resulting in damage to quantity, and increased management costs in order to protect the vineyards. Fortunately the weather became more favourable later on, so that in the last part of the season the harvest year was salvaged. At the beginning of August it had almost seemed jeopardised, and it was predicted to be a harvest comparable to the difficult year of 2002, or only slightly better. The following account briefly relates the monthly trend in detail.

January 2008 recorded mild temperatures, higher than average, with rainfall in the first 20 days of the month; this was followed by a few particularly warm days after which, towards the end of the month, the temperatures at last decreased, especially the high temperatures.

In February the weather was particularly dry, with some rainfall concentrated in the first few days, after which the precipitation was scant, never exceeding an average of 30mm; temperatures were higher than normal, with a spell of almost spring-like weather.



March also began with a number of warm days and temperatures in some places exceeding 26° Centigrade; after this heat-wave the temperatures fell and winter made a late appearance with cold, wet days and occasional snow. The month of April brought abundant spring showers, with rainfall exceeding an average of 100mm; temperatures stayed within the normal range for this season, with average temperature between 11° and 12.4°C.

May began with stable, dry weather during the first ten days; afterwards there were several days of showers and the temperatures did not undergo sudden changes, but remained within the average range for that time of year.

During the month of June rain persisted right through the first half of the month; this was followed by dry weather and high temperatures.

July began somewhat colder than average for this season; there was no lack of rain, indeed it was abundant, and peaks of excessively high temperatures were recorded, with a monthly average oscillating around 22 – 24 degrees.

The first and last ten days of the month of August were hot, reaching as much as 36 degrees, while the mid-month spell was mitigated by the Atlantic breezes bringing cooler air, causing both maximum and minimum temperatures to fall in some areas to below 10 degrees.

During September and the beginning of October the climatic conditions were excellent; this allowed the grapes to improve in quality and made the harvesting a more optimistic operation, both for the earlier strains of grape and those which ripen later, such as Nebbiolo and Barbera.

Klimatische Entwicklung

Das Weinjahr 2008 wird aufgrund seiner besonderen klimatischen Entwicklung, die in zwei große Phasen unterteilt werden kann, in Erinnerung bleiben. Die üppigen Niederschläge im Frühjahr, wobei die stärksten Regengüsse im Monat Mai niedergingen, haben die Ausbreitung von Peronospora begünstigt, was vor allem zu quantitative Einbußen sowie höheren Kosten seitens der Winzer zum Schutz ihrer Reben geführt hat. Anschließend meinte das Klima es dann besser; zwar hatte man zu Beginn des Monats August immer noch den Eindruck, einen geschädigten Jahrgang verzeichnen zu müssen, der nur etwas besser sein würde als der des problematischen Weinjahres 2002, aber bis zum Ende der Saison konnten die Reben aufholen, sodass es letztendlich zu einer zufriedenstellenden Weinlese kam.

Einige Details über die Entwicklung von Monat zu Monat.

Im Januar wurden milde und überdurchschnittliche Temperaturen gemessen, wobei es in den ersten 20 Tagen außergewöhnlich viel geregnet hat; erst gegen

Monatsende gingen die Temperaturen in den Keller, wobei erstaunliche Tiefsttemperaturen gemessen werden konnten. Der Februar war ein eher trockener Monat, da es nur in den ersten Tagen geregnet und anschließend allerhöchstens genieselt hat, wobei niemals mehr als 30 mm gemessen wurden. Die Temperaturen lagen über dem Durchschnitt, mit einigen fast frühlinghaften Tagen.

Der März hat mit einigen sehr warmen Tagen Einzug gehalten; in einigen Ortschaften stieg das Thermometer bis auf 26 Grad. Nach dieser Hitzewelle kam jedoch der wahre Winter zurück, mit Kälte, Regen und zum Teil Schnee.

Der April zeichnete sich durch typische Frühlingsregenschauer aus, wobei zum Teil mehr als 100 mm Niederschläge gemessen werden konnten. Die Temperaturwerte lagen der Jahreszeit entsprechend, durchschnittlich zwischen 11 und 12,4 Grad.

In den ersten 10 Maitagen war das Wetter trocken und stabil; in den darauffolgenden Tagen regnete es täglich, was der Jahreszeit entsprechende Temperaturwerte ohne große Ausschläge nach oben oder unten mit sich brachte.

Die erste Junihälfte war von Regenschauern gekennzeichnet, anschließend war das Wetter jedoch trocken, mit recht hohen Temperaturen.

Die Temperaturen des Monats Juli lagen zwischen 22 – 24 Grad und somit unter dem Durchschnitt; es gab keine besonders heißen Tage und es fehlte nicht an Niederschlägen, die zum Teil sehr reichlich ausfielen.

Die ersten und die letzten 10 Augusttage waren sehr heiß, mit Temperaturen von bis zu 36 Grad. In den 10 dazwischen liegenden Tagen hat sich atlantisches Klima durchgesetzt und kühle Brisen nach Italien gebracht; Höchst- und Tiefst-Temperaturen sind dadurch enorm gefallen und in einigen Gebieten wurden Temperaturen unter 10 Grad gemessen.

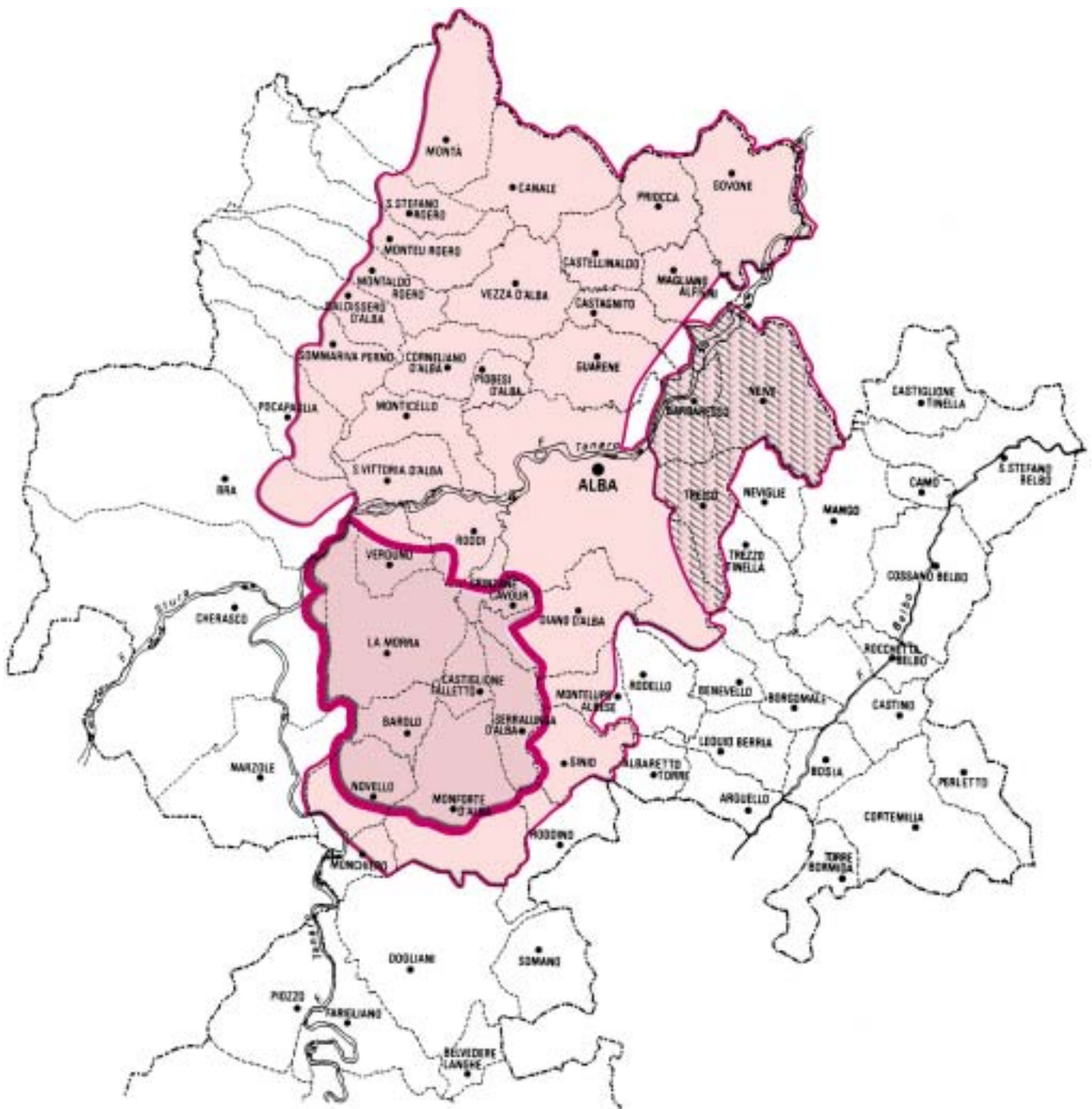
Der September präsentierte sich mit exzellenten Wetterbedingungen und ebenso der Beginn des Monats Oktober; so konnten die Trauben ihre Qualität verbessern, sodass letztendlich eine Weinlese durchgeführt werden konnte, bei der man durchaus optimistisch sein kann, sowohl für die frühreifen Traubensorten als auch für die später heranreifenden wie Nebbiolo und Barbera.



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	121	235,3761	18.830,09	13.181,06	13,10
CASTIGLIONE FALLETTO	66	134,9280	10.794,24	7.555,97	7,51
CHERASCO	1	2,3400	187,20	131,04	0,13
DIANO D'ALBA	15	13,7755	1.102,04	771,43	0,77
GRINZANE CAVOUR	47	48,7855	3.902,84	2.731,99	2,71
LA MORRA	247	454,6582	36.372,66	25.460,86	25,30
MONFORTE D'ALBA	162	348,0224	27.841,79	19.489,25	19,37
NOVELLO	82	141,4939	11.319,51	7.923,66	7,87
RODDI	23	22,1362	1.770,90	1.239,63	1,23
SERRALUNGA D'ALBA	115	307,0819	24.566,55	17.196,59	17,09
VERDUNO	67	88,3134	7.065,07	4.945,55	4,91

VARIAZIONI

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
2008	946	1.796,9111	143.752,89	100.627,02

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%		
2004	725	118.294	82.806	76.891	75,54	10.252.133
2005	1.103	121.828	85.279	79.188	74,28	10.558.400
2006	1.143	130.127	91.089	84.582	75,70	11.277.673
2007	1.159	126.508 (*)	88.556	82.230	73,00	10.964.000
2008	1.159	133.252	93.276	86.614	76,69	11.548.485

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données comprenant 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:** Granatrot; **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	29	37,8811	3.030,49	2.121,34	5,55
BARBARESCO	103	233,7557	18.700,46	13.090,32	34,26
NEIVE	187	248,6042	19.888,34	13.921,84	36,44
TREISO	105	162,0210	12.961,68	9.073,18	23,75

VARIAZIONI

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
2008	424	682,2620	54.580,96	38.206,67

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%		
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
2008	651	49.134	34.394	33.411	75,86	4.454.821


(*) 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	123	96,9368	8.724,31	6.107,02	13,85
BALDISSERO D'ALBA	12	7,5976	683,78	478,65	1,09
BRA	1	0,1400	12,60	8,82	0,02
CANALE	77	41,7383	3.756,45	2.629,51	5,96
CASTAGNITO	43	35,3559	3.182,03	2.227,42	5,05
CASTELLINALDO	70	48,4402	4.359,62	3.051,73	6,92
CORNELIANO D'ALBA	30	22,0345	1.983,11	1.388,17	3,15
DIANO D'ALBA	85	58,3164	5.248,48	3.673,93	8,33
GOVONE	33	19,9903	1.799,13	1.259,39	2,86
GRINZANE CAVOUR	6	1,7450	157,05	109,94	0,25
GUARENE	48	24,7751	2.229,76	1.560,83	3,54
LA MORRA	1	0,2031	18,28	12,80	0,03
MAGLIANO ALFIERI	18	7,8655	707,90	495,53	1,12
MONCHIERO	3	1,0400	93,60	65,52	0,15
MONFORTE D'ALBA	36	26,5480	2.389,32	1.672,52	3,79
MONTA'	46	21,2939	1.916,45	1.341,52	3,04
MONTALDO ROERO	50	23,1579	2.084,21	1.458,95	3,31
MONTELUPO ALBESE	11	7,5583	680,25	476,17	1,08
MONTEU ROERO	67	54,2548	4.882,93	3.418,05	7,75
MONTICELLO D'ALBA	22	10,9160	982,44	687,71	1,56
NOVELLO	8	1,7500	157,50	110,25	0,25
PIOBESI D'ALBA	12	6,2650	563,85	394,70	0,90
POCAPAGLIA	11	5,6270	506,43	354,50	0,80
PRIOCCA	42	14,1624	1.274,62	892,23	2,02
RODDI	32	13,1824	1.186,42	830,49	1,88
RODDINO	4	2,4650	221,85	155,30	0,35
SANTA VITTORIA D'ALBA	28	25,3141	2.278,27	1.594,79	3,62
SANTO STEFANO ROERO	51	28,7904	2.591,14	1.813,80	4,11
SINIO	15	17,6050	1.584,45	1.109,12	2,52
SOMMARIVA PERNO	14	7,1860	646,74	452,72	1,03
VERDUNO	4	1,5590	140,31	98,22	0,22
VEZZA D'ALBA	108	66,1444	5.953,00	4.167,10	9,45

VARIAZIONI


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
2008	1.111	699,9583	62.996,25	44.097,37

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
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
2008	789	41.601	29.121	76,91	3.882.782

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	3	3,8160	305,28	213,70	1,93
CANALE	54	62,6736	5.013,89	3.509,72	31,64
CASTAGNITO	10	7,3364	586,91	410,84	3,70
CASTELLINALDO	24	14,1387	1.131,10	791,77	7,14
CORNELIANO D'ALBA	4	2,0130	161,04	112,73	1,02
GOVONE	6	2,9353	234,82	164,38	1,48
GUARENE	4	1,7675	141,40	98,98	0,89
MAGLIANO ALFIERI	1	0,5610	44,88	31,42	0,28
MONTA'	35	21,7009	1.736,07	1.215,25	10,96
MONTALDO ROERO	16	6,7898	543,18	380,23	3,43
MONTEU ROERO	38	19,7218	1.577,74	1.104,42	9,96
MONTICELLO D'ALBA	4	2,1500	172,00	120,40	1,09
PIOBESI D'ALBA	3	5,6580	452,64	316,85	2,86
POCAPAGLIA	1	0,4200	33,60	23,52	0,21
PRIOCCA	9	3,5143	281,14	196,80	1,77
SANTA VITTORIA D'ALBA	3	4,4010	352,08	246,46	2,22
SANTO STEFANO ROERO	31	19,6081	1.568,65	1.098,05	9,90
SOMMARIVA PERNO	4	1,7050	136,40	95,48	0,86
VEZZA D'ALBA	35	17,1466	1.371,73	960,21	8,66

VARIAZIONI

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
2008	285	198,0570	15.844,56	11.091,19

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
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
2008	145	7.448	5.213	62,68	695.122

(*) Da queste vendemmie la produzione è d.o.c.g. - La production de ces vendanges est D.O.C.G. - From this harvest the production is d.o.c.g. - Seit dieser Weinlese handelt es sich um eine d.o.c.g. Produktion.




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 Ausbaurichtlinien 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	13	6,6640	666,40	466,48	1,11
CANALE	113	127,1644	12.716,44	8.901,51	21,12
CASTAGNITO	48	43,5342	4.353,42	3.047,39	7,23
CASTELLINALDO	54	83,6398	8.363,98	5.854,79	13,89
CORNELIANO D'ALBA	26	20,7040	2.070,40	1.449,28	3,44
GOVONE	21	8,1195	811,95	568,37	1,35
GUARENE	25	11,5526	1.155,26	808,68	1,92
MAGLIANO ALFIERI	4	3,9870	398,70	279,09	0,66
MONTA'	88	48,5586	4.855,86	3.399,10	8,06
MONTALDO ROERO	26	11,3269	1.132,69	792,88	1,88
MONTEU ROERO	68	54,6806	5.468,06	3.827,64	9,08
MONTICELLO D'ALBA	18	12,1595	1.215,95	851,17	2,02
PIOBESI D'ALBA	15	29,7400	2.974,00	2.081,80	4,94
POCAPAGLIA	14	6,4320	643,20	450,24	1,07
PRIOCCA	35	21,2396	2.123,96	1.486,77	3,53
SANTA VITTORIA D'ALBA	21	12,5666	1.256,66	879,66	2,09
SANTO STEFANO ROERO	63	26,0107	2.601,07	1.820,75	4,32
SOMMARIVA PERNO	11	3,7410	374,10	261,87	0,62
VEZZA D'ALBA	88	70,3635	7.036,35	4.925,45	11,68

VARIAZIONI

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
2008	751	602,1845	60.218,45	42.152,92


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
2008	618	44.258	30.980	93,69	4.130.702

(*) Da queste vendemmie la produzione è d.o.c.g. - La production de ces vendanges est D.O.C.G. - From this harvest the production is d.o.c.g. - Seit dieser Weinlese handelt es sich um eine d.o.c.g. Produktion.




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.

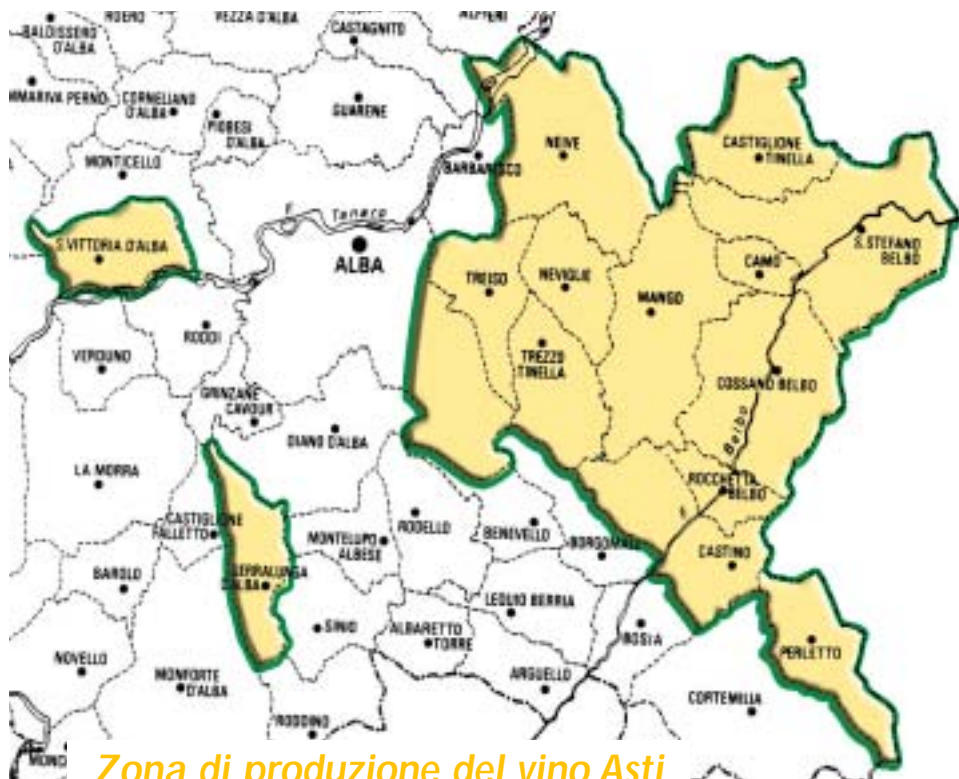
Wine regulations state that Moscato d'Asti must comply with the following requirements when released for marketing: **limpidity**: brilliant; **colour**: fairly intense straw yellow; **bouquet**: typical and fragrant; **flavour**: sweet, scented,

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	216,1035	21.610,35	16.207,76	5,02
CAMO	62	170,3253	17.213,76	12.910,32	3,96
CASTIGLIONE TINELLA	228	664,0017	66.400,17	49.800,13	15,43
CASTINO	47	55,7400	5.574,00	4.180,50	1,30
COSSANO BELBO	212	555,3909	55.539,09	41.654,32	12,91
MANGO	218	636,9852	63.698,52	47.773,89	14,80
NEIVE	178	190,8971	19.089,71	14.317,28	4,44
NEVIGLIE	120	252,7524	25.275,24	18.956,43	5,87
PERLETTO	50	74,2890	7.428,90	5.571,68	1,73
ROCCHETTA BELBO	29	45,9762	4.597,62	3.448,22	1,07
SANTA VITTORIA D'ALBA	49	71,9659	7.196,59	5.397,44	1,67
SANTO STEFANO BELBO	419	969,3514	96.935,14	72.701,36	22,52
SERRALUNGA D'ALBA	13	29,7750	2.977,50	2.233,13	0,69
TREISO	109	153,1087	15.310,87	11.483,15	3,56
TREZZO TINELLA	79	216,8282	21.682,82	16.262,12	5,04

VARIAZIONI

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
2008	1.911	4.303,4905	430.530,28	322.897,71

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	HI. 75%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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	1.688	406.636	304.977 (****)	93,47	40.663.600
2008	2.047	404.445	303.333 (****)	93,97	40.444.400


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.



Zona di produzione del vino Alta Langa

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	7,62
CASTINO	2	4,4500	489,50	318	21,05
CIGLIE'	1	0,6600	72,60	47	3,12
COSSANO BELBO	4	2,8900	317,90	207	13,67
DIANO D'ALBA	1	1,8200	200,20	130	8,61
DOGLIANI	1	0,5000	55,00	36	2,37
LEQUIO BERRIA	1	1,2100	133,10	87	5,72
MANGO	3	2,8500	313,50	204	13,48
NEVIGLIE	2	0,1900	20,90	14	0,90
PERLETTO	1	0,5323	58,55	38	2,52
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2476	137,24	89	5,90
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,4800	52,80	34	2,27
TREZZO TINELLA	3	2,7000	297,00	193	12,77

VARIAZIONI

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
2008	25	21,1399	2.325,39	1.511,50

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	HI. 65%		
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
2008	22	1.917	1.246	94,35	166.140






Zona di produzione del vino Barbera d'Alba




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**: winery, 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 Hl.(4)	% (5)
ALBA	209	207,6418	20.764,18	14.534,93	11,48
BALDISSERO D'ALBA	8	1,4150	141,50	99,05	0,08
BARBARESCO	35	18,7041	1.870,41	1.309,29	1,03
BAROLO	50	30,5530	3.055,30	2.138,71	1,69
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	114	104,8673	10.486,73	7.340,71	5,80
CASTAGNITO	71	53,5726	5.357,26	3.750,08	2,96
CASTELLINALDO	76	89,6780	8.967,80	6.277,46	4,96
CASTIGLIONE FALLETTO	33	27,4415	2.744,15	1.920,91	1,52
CASTIGLIONE TINELLA	16	6,6230	662,30	463,61	0,37
CASTINO	2	0,2600	26,00	18,20	0,01
CHERASCO	21	16,6304	1.663,04	1.164,13	0,92
CORNELIANO D'ALBA	25	12,8067	1.280,67	896,47	0,71
CORTEMILIA	7	0,9600	96,00	67,20	0,05
COSSANO BELBO	11	3,4050	340,50	238,35	0,19
DIANO D'ALBA	113	59,3485	5.934,85	4.154,40	3,28
GOVONE	147	156,2226	15.622,26	10.935,58	8,64
GRINZANE CAVOUR	23	11,8348	1.183,48	828,44	0,65
GUARENE	84	72,6642	7.266,42	5.086,49	4,02
LA MORRA	139	101,6537	10.165,37	7.115,76	5,62
MAGLIANO ALFIERI	34	15,4762	1.547,62	1.083,33	0,86
MANGO	13	2,6750	267,50	187,25	0,15
MONCHIERO	20	7,9985	799,85	559,90	0,44
MONFORTE D'ALBA	185	155,6336	15.563,36	10.894,35	8,61
MONTA'	36	16,5890	1.658,90	1.161,23	0,92
MONTALDO ROERO	11	3,4945	349,45	244,62	0,19
MONTELUPO ALBESE	20	12,7680	1.276,80	893,76	0,71
MONTEU ROERO	41	14,1068	1.410,68	987,48	0,78
MONTICELLO D'ALBA	42	27,3391	2.733,91	1.913,74	1,51
NARZOLE	35	22,3274	2.232,74	1.562,92	1,23
NEIVE	154	114,6170	11.461,70	8.023,19	6,34
NEVIGLIE	44	25,1151	2.511,51	1.758,06	1,39
NOVELLO	71	44,6991	4.469,91	3.128,94	2,47
PERLETTO	10	2,6000	260,00	182,00	0,14
PIOBESI D'ALBA	17	15,0350	1.503,50	1.052,45	0,83
POCAPAGLIA	28	11,4583	1.145,83	802,08	0,63
PRIOCCA	91	81,9016	8.190,16	5.733,11	4,53
ROCCHETTA BELBO	2	0,2300	23,00	16,10	0,01
RODDI	63	39,2396	3.923,96	2.746,77	2,17
RODDINO	23	16,6190	1.661,90	1.163,33	0,92
RODELLO	8	4,8280	482,80	337,96	0,27
SANTA VITTORIA D'ALBA	30	15,1040	1.510,40	1.057,28	0,84
SANTO STEFANO BELBO	39	13,1195	1.311,95	918,37	0,73
SANTO STEFANO ROERO	20	6,6126	661,26	462,88	0,37
SERRALUNGA D'ALBA	49	33,2558	3.325,58	2.327,91	1,84
SINIO	31	24,1583	2.415,83	1.691,08	1,34
SOMMARIVA PERNO	19	5,6788	567,88	397,52	0,31
TREISO	51	29,4916	2.949,16	2.064,41	1,63
TREZZO TINELLA	12	4,7300	473,00	331,10	0,26
VERDUNO	49	27,4245	2.742,45	1.919,72	1,52
VEZZA D'ALBA	78	36,8562	3.685,62	2.579,93	2,04

VARIAZIONI

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
2008	2.516	1.808,5393	180.853,93	126.597,75

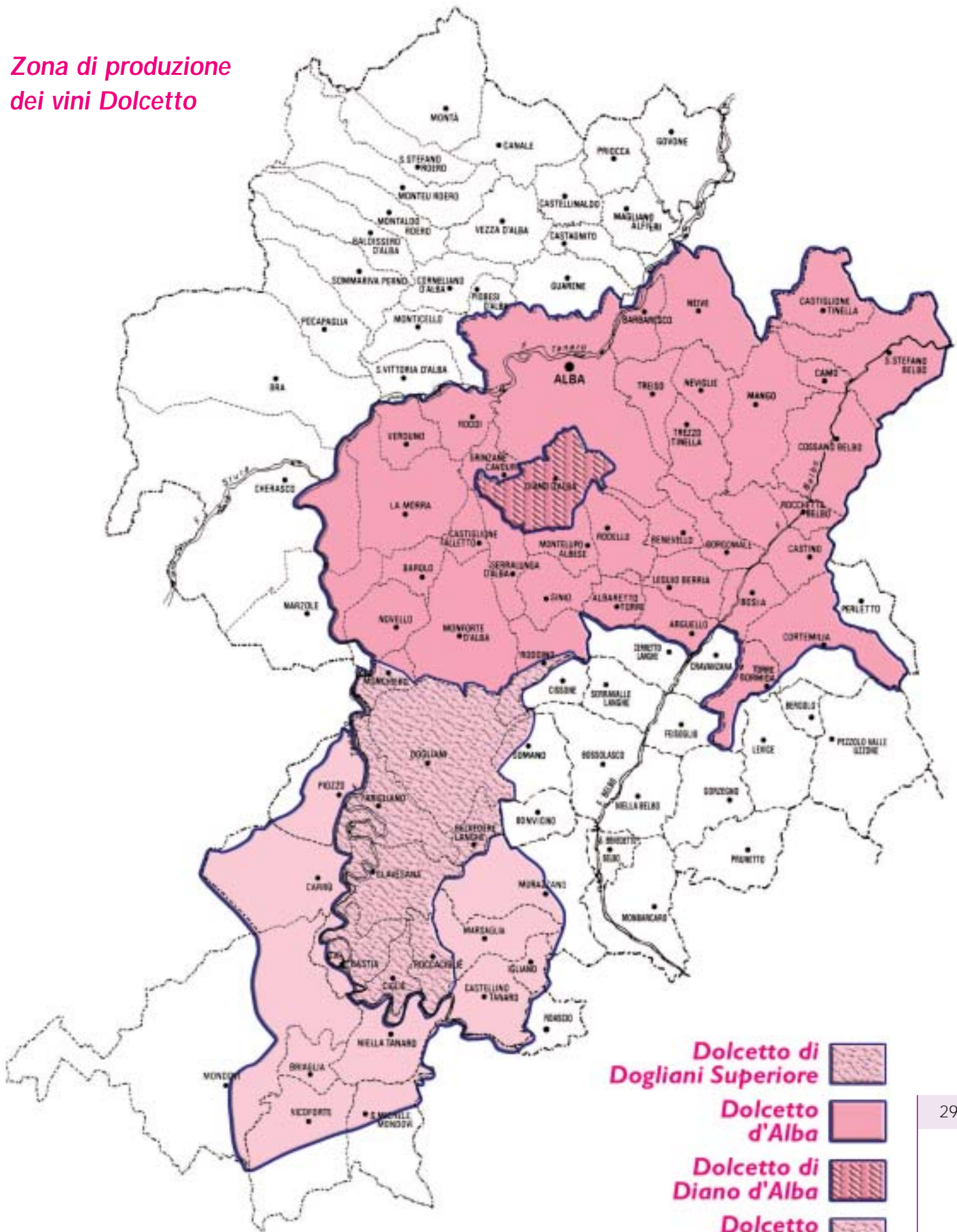
DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
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
2008	2.154	128.342	89.839	80,51	11.978.596

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données comprenant 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 Dolcetto**




- Dolcetto di Dogliani Superiore** 
- Dolcetto d'Alba** 
- Dolcetto di Diano d'Alba** 
- Dolcetto di Dogliani** 
- Dolcetto delle Langhe Monregalesi** 


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	6,39
CLAVESANA	18	13,0710	914,97	640,48	14,66
DOGLIANI	38	52,4597	3.672,18	2.570,53	58,83
FARIGLIANO	14	13,3454	934,18	653,92	14,97
MONCHIERO	1	2,6000	182,00	127,40	2,92
ROCCA CIGLIE'	1	0,3000	21,00	14,70	0,34
RODDINO	1	1,6950	118,65	83,06	1,90

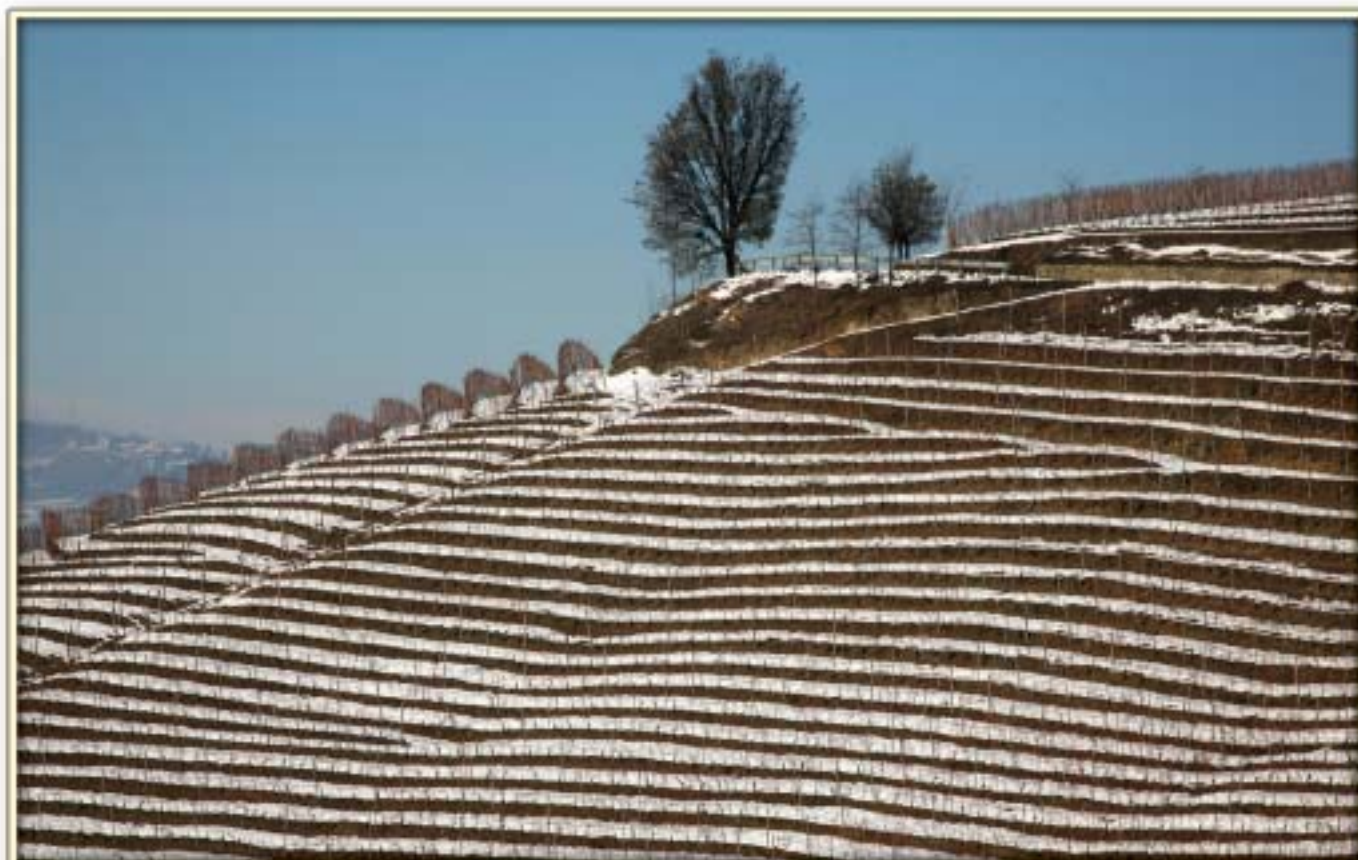
VARIAZIONI

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
2008	78	89,1711	6.241,98	4.369,38

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	1.708	63,92	227.770
2006	46	3.184	2.165	58,10	288.644
2007	65	4.482 (*)	3.048	60,40	406.368
2008	72	4.586	3.118	59,91	415.797

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données comprenant 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.

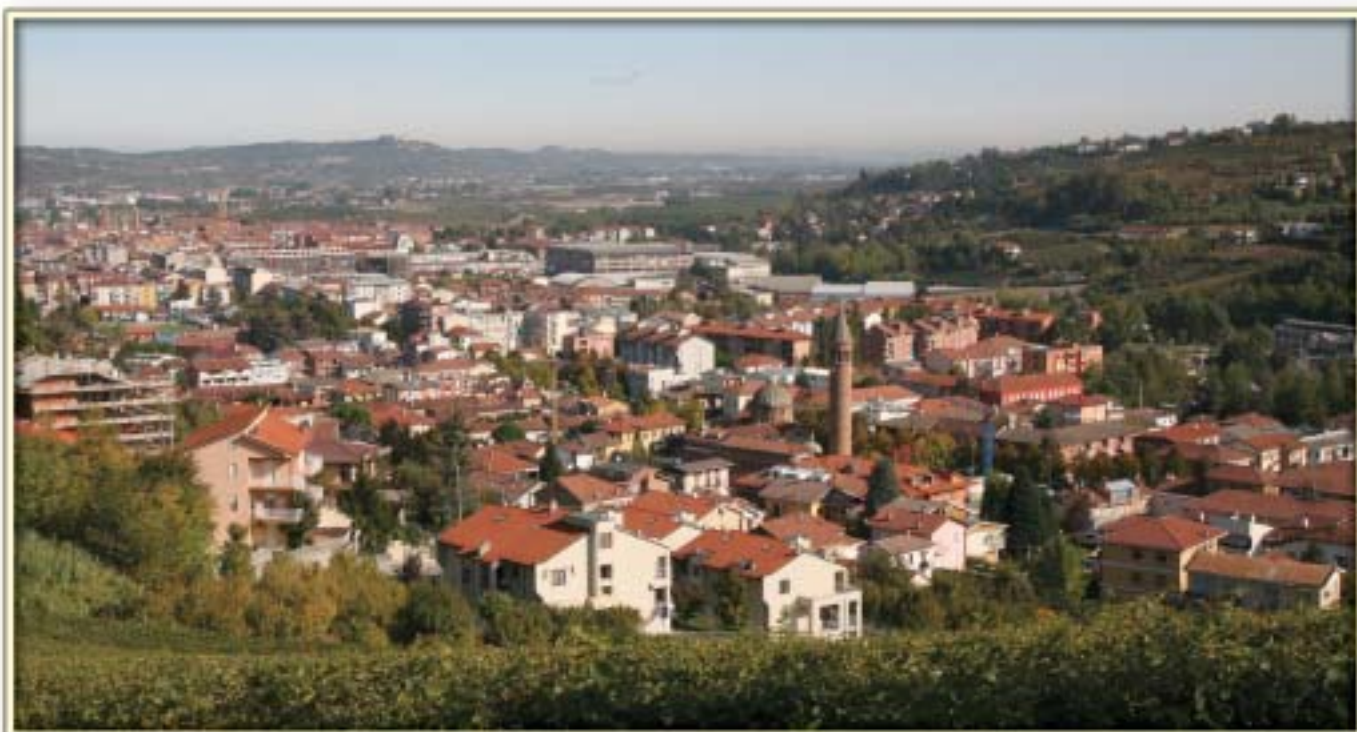
Quand le Dolcetto d'Alba présente un degré alcoolique en volume minimum supérieur à 12% et lorsqu'il est élevé pendant au moins un an, il peut reporter sur son étiquette la mention "superiore".

 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	219	229,0207	20.611,86	14.428,30	13,93
ALBARETTO DELLA TORRE	12	9,2978	836,80	585,76	0,57
BARBARESCO	58	39,5206	3.556,85	2.489,80	2,40
BAROLO	51	33,8296	3.044,66	2.131,26	2,06
BENEVELLO	1	0,1000	9,00	6,30	0,01
BORGOMALE	23	21,4265	1.928,39	1.349,87	1,30
BOSIA	3	2,5200	226,80	158,76	0,15
CAMO	19	6,2100	558,90	391,23	0,38
CASTIGLIONE FALLETTO	38	29,5826	2.662,43	1.863,70	1,80
CASTIGLIONE TINELLA	41	9,7198	874,78	612,35	0,59
CASTINO	37	19,4109	1.746,98	1.222,89	1,18
CHERASCO	8	4,4150	397,35	278,15	0,27
CORTEMILIA	34	20,3300	1.829,70	1.280,79	1,24
COSSANO BELBO	112	45,2600	4.073,40	2.851,38	2,75
GRINZANE CAVOUR	27	16,1740	1.455,66	1.018,96	0,98
LA MORRA	165	117,7048	10.593,43	7.415,40	7,16
LEQUIO BERRIA	5	2,1328	191,95	134,37	0,13
MANGO	103	49,9387	4.494,48	3.146,14	3,04
MONCHIERO	1	0,3400	30,60	21,42	0,02
MONFORTE D'ALBA	215	295,9668	26.637,01	18.645,91	18,00
MONTELUPO ALBESE	45	64,7263	5.825,37	4.077,76	3,94
NARZOLE	40	24,5975	2.213,78	1.549,64	1,50
NEIVE	144	80,0589	7.205,30	5.043,71	4,87
NEVIGLIE	67	32,5135	2.926,22	2.048,35	1,98
NOVELLO	86	57,7825	5.200,43	3.640,30	3,51
ROCCHETTA BELBO	22	11,8380	1.065,42	745,79	0,72
RODDI	49	23,5309	2.117,78	1.482,45	1,43
RODDINO	43	72,7371	6.546,34	4.582,44	4,42
RODELLO	28	53,1870	4.786,83	3.350,78	3,23
SANTO STEFANO BELBO	108	33,3785	3.004,07	2.102,85	2,03
SERRALUNGA D'ALBA	61	42,1109	3.789,98	2.652,99	2,56
SINIO	42	38,1766	3.435,89	2.405,13	2,32
TORRE BORMIDA	7	3,7250	335,25	234,68	0,23
TREISO	98	94,9349	8.544,14	5.980,90	5,77
TREZZO TINELLA	48	28,2534	2.542,81	1.779,96	1,72
VERDUNO	45	30,1970	2.717,73	1.902,41	1,84

VARIAZIONI

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
2008	2.105	1.644,6486	148.018,37	103.612,86


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
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
2008	1.556	93.020	65.114	67,63	8.681.840


(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données comprenant 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

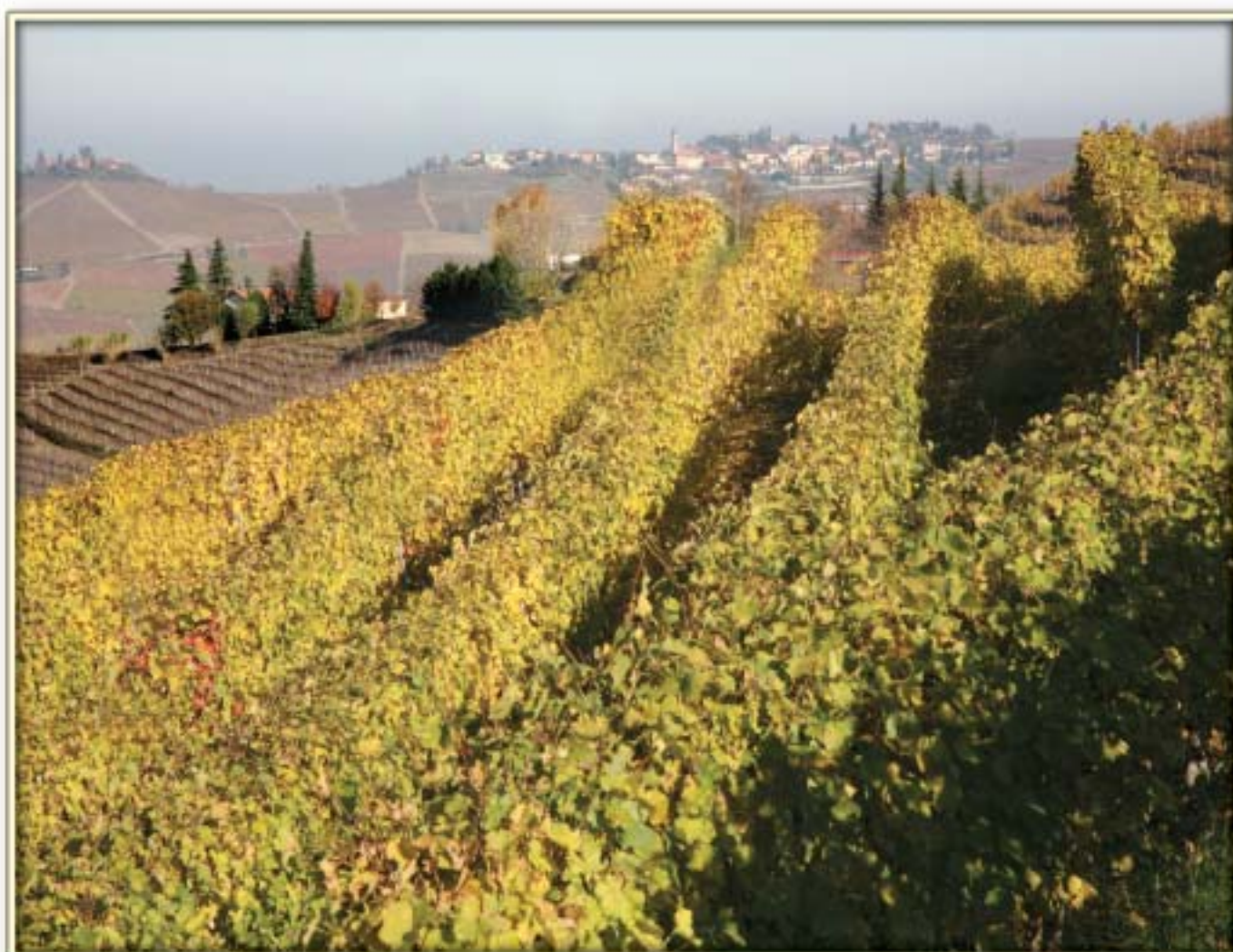
COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
DIANO D'ALBA	178	291,6166	23.329,33	16.330,53	100,00

VARIAZIONI

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
2008	178	291,6166	23.329,33	16.330,53


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
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
2008	150	11.040	7.728	54,08	1.030.400





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	40,6989	3.255,91	2.279,14	4,42
BELVEDERE LANGHE	20	21,0357	1.682,86	1.178,00	2,28
CIGLIÈ	23	15,8218	1.265,74	886,02	1,72
CLAVESANA	96	162,5977	13.007,82	9.105,47	17,66
DOGLIANI	244	453,5031	36.280,25	25.396,17	49,25
FARIGLIANO	137	189,7013	15.176,10	10.623,27	20,60
MONCHIERO	26	15,3315	1.226,52	858,56	1,67
ROCCA CIGLIÈ	23	15,3886	1.231,09	861,76	1,67
RODDINO	4	4,0900	327,20	229,04	0,44
SOMANO	5	2,6289	210,31	147,22	0,29

VARIAZIONI

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
2008	610	920,7975	73.663,80	51.564,66

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
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
2008	495	42.351	29.646	55,39	3.952.760

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données comprenant 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.

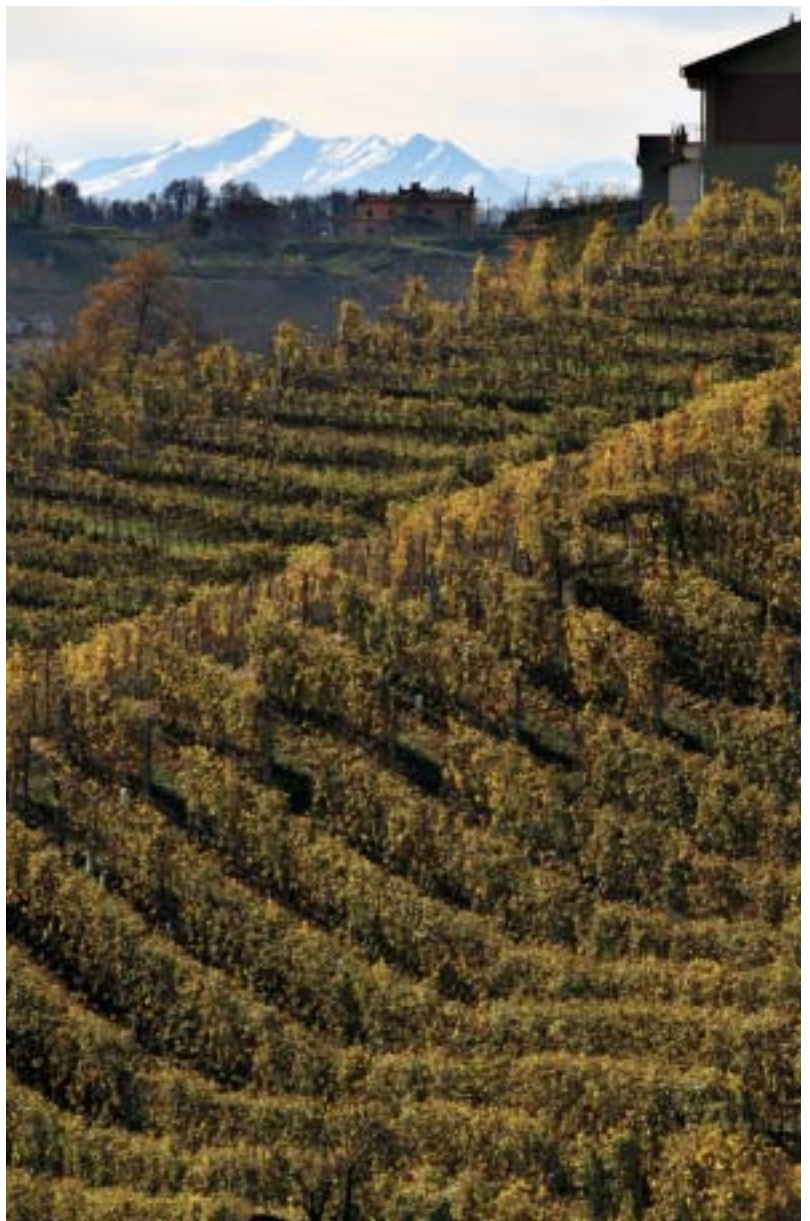
Quand le Dolcetto des Langhe Monregalesi possède un degré alcoolique en volume minimum de 12% et lorsqu'il est soumis à un vieillissement d'un an, il peut reporter sur son étiquette la mention "superiore".

 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	4,1900	293,30	205,31	9,32
CARRÙ	17	8,5410	597,87	418,51	19,00
CASTELLINO TANARO	1	0,3800	26,60	18,62	0,85
MARSAGLIA	13	7,4438	521,07	364,75	16,56
MONDOVI	16	11,9705	837,94	586,55	26,63
MURAZZANO	6	4,0810	285,67	199,97	9,08
NIELLA TANARO	1	0,2800	19,60	13,72	0,62
PIOZZO	6	1,5800	110,60	77,42	3,51
SAN MICHELE MONDOVI	1	0,1700	11,90	8,33	0,38
VICOFORTE	5	6,3213	442,49	309,74	14,06

VARIAZIONI

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
2008	72	44,9576	3.147,03	2.202,92

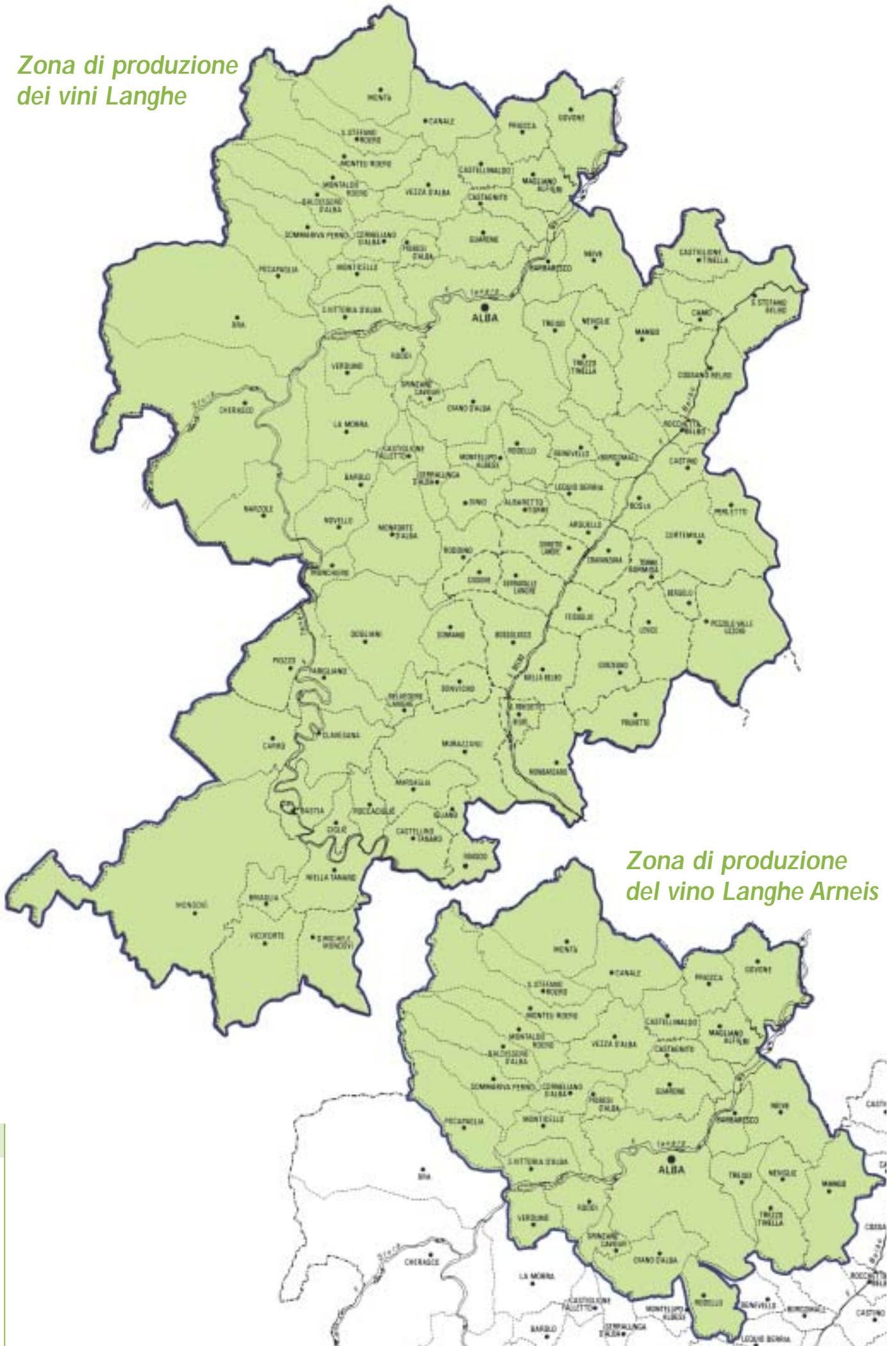
DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 70/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	60	1.653	1.157	44,29	154.280

(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte per calamità atmosferica. - Données comprenant 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	22	18,7471	2.062,18	1.443,53	22,70
BARBARESCO	3	1,5400	169,40	118,58	1,86
CANALE	9	2,2538	247,92	173,54	2,73
CASTAGNITO	2	0,5750	63,25	44,28	0,70
CASTELLINALDO	5	1,9537	214,91	150,43	2,37
CORNELIANO D'ALBA	2	0,6377	70,15	49,10	0,77
DIANO D'ALBA	9	2,2200	244,20	170,94	2,69
GOVONE	29	11,6987	1.286,86	900,80	14,16
GUARENE	16	8,2350	905,85	634,10	9,97
MAGLIANO ALFIERI	2	0,2500	27,50	19,25	0,30
MANGO	3	0,8003	88,03	61,62	0,97
MONTÀ	17	4,3825	482,08	337,45	5,31
MONTEU ROERO	4	0,6143	67,57	47,30	0,74
NEIVE	27	15,1453	1.665,98	1.166,19	18,34
NEVIGLIE	5	4,2300	465,30	325,71	5,12
PIOBESI D'ALBA	4	1,3550	149,05	104,34	1,64
PRIOCCA	8	3,1020	341,22	238,85	3,76
RODELLO	3	1,9585	215,44	150,80	2,37
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,2660	29,26	20,48	0,32
SANTO STEFANO ROERO	2	0,5400	59,40	41,58	0,65
TREISO	1	0,6400	70,40	49,28	0,77
TREZZO TINELLA	4	1,2900	141,90	99,33	1,56
VEZZA D'ALBA	1	0,1600	17,60	12,32	0,19

VARIAZIONI


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
2008	179	82,5949	9.085,44	6.359,81


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	HI. 70%		
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
2008	280	17.121	11.985	102,14	1.597.942


Langhe Chardonnay

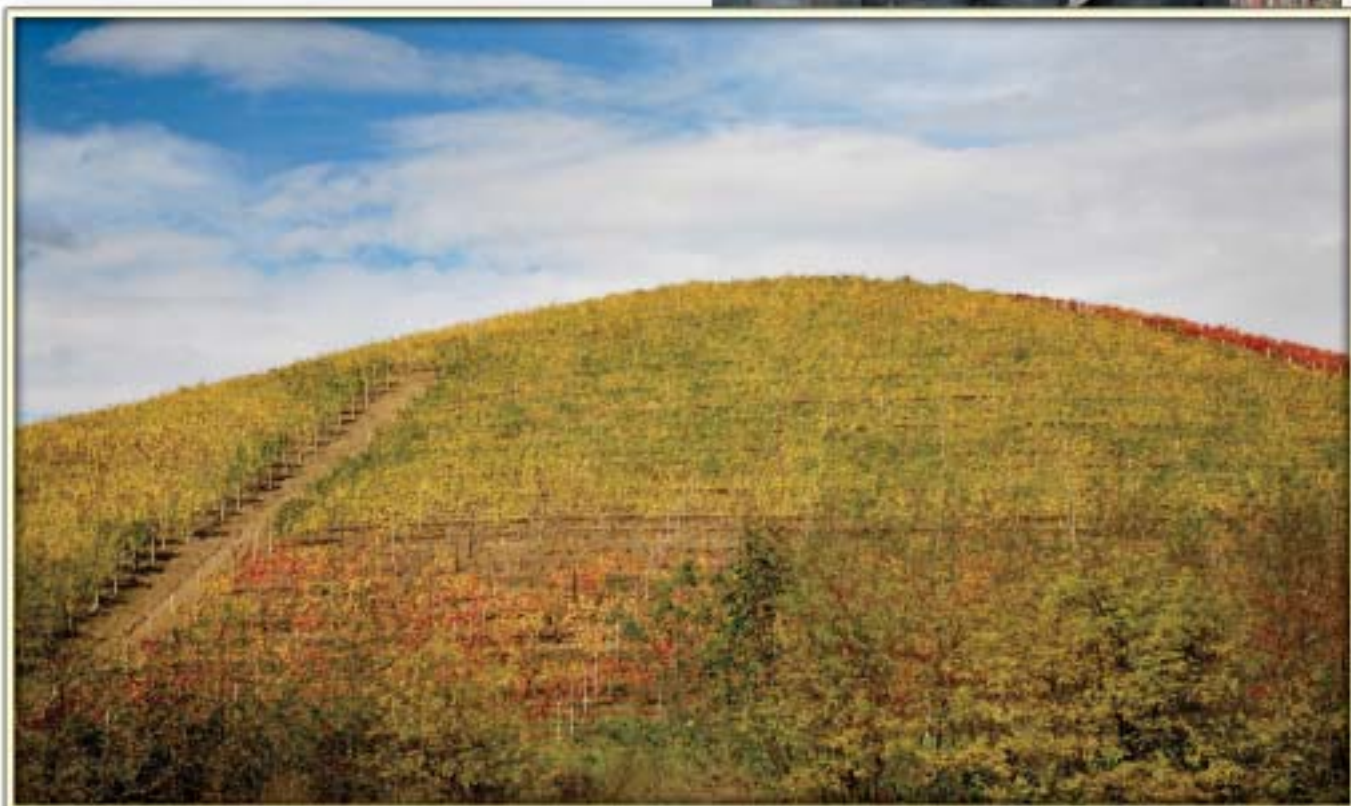
d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 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 HI.(4)	% (5)
ALBA	29	19,4380	1.943,80	1.360,66	6,72
BARBARESCO	16	10,3480	1.034,80	724,36	3,58
BAROLO	7	5,8037	580,37	406,26	2,01
BORGOMALE	4	1,3900	139,00	97,30	0,48
CAMO	1	0,2400	24,00	16,80	0,08
CANALE	10	6,2550	625,50	437,85	2,16
CASTAGNITO	5	1,6600	166,00	116,20	0,57
CASTELLINALDO	4	1,6080	160,80	112,56	0,56
CASTIGLIONE FALLETTO	12	10,6850	1.068,50	747,95	3,70
CASTIGLIONE TINELLA	17	7,2888	728,88	510,22	2,52
CASTINO	7	1,8050	180,50	126,35	0,62
CHERASCO	1	0,6900	69,00	48,30	0,24
CIGLIE	1	0,5300	53,00	37,10	0,18
CLAVESANA	2	1,3200	132,00	92,40	0,46
CORNELIANO D'ALBA	1	0,6000	60,00	42,00	0,21
CORTEMILIA	5	2,1650	216,50	151,55	0,75
COSSANO BELBO	23	14,3531	1.435,31	1.004,72	4,96
CRAVANZANA	1	0,1030	10,30	7,21	0,04
DIANO D'ALBA	21	17,7073	1.770,73	1.239,51	6,12
DOGLIANI	11	8,0820	808,20	565,74	2,79
FARIGLIANO	1	0,2900	29,00	20,30	0,10
GORZEGNO	1	0,3400	34,00	23,80	0,12
GOVONE	6	1,7200	172,00	120,40	0,59
GRINZANE CAVOUR	5	2,4600	246,00	172,20	0,85
GUARENE	3	1,3600	136,00	95,20	0,47
LA MORRA	15	14,3619	1.436,19	1.005,33	4,97
MANGO	15	7,1460	714,60	500,22	2,47
MONCHIERO	1	0,7400	74,00	51,80	0,26
MONFORTE D'ALBA	29	25,0050	2.500,50	1.750,35	8,65
MONTELUPO ALBESE	9	3,3295	332,95	233,07	1,15
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	0,71
NEIVE	47	19,5681	1.956,81	1.369,77	6,77
NEVIGLIE	12	4,7700	477,00	333,90	1,65
NOVELLO	7	2,1188	211,88	148,32	0,73
PERLETTO	12	6,8900	689,00	482,30	2,38
PEZZOLO VALLE UZZONE	1	0,2200	22,00	15,40	0,08
PIOBESI D'ALBA	1	1,4470	144,70	101,29	0,50
PIOZZO	1	0,3300	33,00	23,10	0,11
PRIOCCA	1	0,6900	69,00	48,30	0,24
ROCCHETTA BELBO	4	1,0700	107,00	74,90	0,37
RODELLO	5	5,0900	509,00	356,30	1,76
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,8160	81,60	57,12	0,28
SANTO STEFANO BELBO	26	11,0132	1.101,32	770,92	3,81
SERRALUNGA D'ALBA	12	13,6600	1.366,00	956,20	4,72
SINIO	1	0,5900	59,00	41,30	0,20
TORRE BORMIDA	1	0,7800	78,00	54,60	0,27
TREISO	38	26,3805	2.638,05	1.846,64	9,12
TREZZO TINELLA	20	18,4650	1.846,50	1.292,55	6,39
VERDUNO	3	2,8500	285,00	199,50	0,99
VEZZA D'ALBA	1	0,5600	56,00	39,20	0,19

VARIAZIONI


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	465	294,5240	29.452,40	20.616,68
2008	464	289,1625	28.916,25	20.241,38


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
2008	360	17.948	12.564	82,13	1.675.144


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, delikates; **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	7,0180	701,80	491,26	5,05
BALDISSERO D'ALBA	3	0,5050	50,50	35,35	0,36
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	19	7,7050	770,50	539,35	5,54
CASTAGNITO	10	4,4165	441,65	309,16	3,18
CASTELLINALDO	11	6,6220	662,20	463,54	4,76
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,5100	51,00	35,70	0,37
CASTIGLIONE TINELLA	4	0,8980	89,80	62,86	0,65
CASTINO	6	2,8520	285,20	199,64	2,05
CHERASCO	1	1,0800	108,00	75,60	0,78
CORNELIANO D'ALBA	19	7,5630	756,30	529,41	5,44
CORTEMILIA	2	0,2600	26,00	18,20	0,19
COSSANO BELBO	53	16,3554	1.635,54	1.144,88	11,77
DIANO D'ALBA	14	6,0480	604,80	423,36	4,35
DOGLIANI	5	1,1950	119,50	83,65	0,86
FARIGLIANO	1	0,7700	77,00	53,90	0,55
GOVONE	5	1,7300	173,00	121,10	1,24
GRINZANE CAVOUR	1	0,3000	30,00	21,00	0,22
GUARENE	18	5,7074	570,74	399,52	4,11
LA MORRA	1	0,4800	48,00	33,60	0,35
MAGLIANO ALFIERI	1	0,1400	14,00	9,80	0,10
MANGO	11	3,6135	361,35	252,95	2,60
MONFORTE D'ALBA	4	1,0600	106,00	74,20	0,76
MONTÀ	5	1,0200	102,00	71,40	0,73
MONTALDO ROERO	5	0,6350	63,50	44,45	0,46
MONTELUPO ALBESE	2	1,1025	110,25	77,18	0,79
MONTEU ROERO	7	2,3146	231,46	162,02	1,67
MONTICELLO D'ALBA	20	9,2169	921,69	645,18	6,63
NEIVE	9	2,1850	218,50	152,95	1,57
NEVIGLIE	2	0,3350	33,50	23,45	0,24
PIOBESI D'ALBA	8	3,0330	303,30	212,31	2,18
POCAPAGLIA	14	3,4450	344,50	241,15	2,48
PRIOCCA	10	2,2370	223,70	156,59	1,61
ROCCHETTA BELBO	22	8,2060	820,60	574,42	5,90
RODDI	2	1,5400	154,00	107,80	1,11
RODELLO	3	1,5241	152,41	106,69	1,10
SANTA VITTORIA D'ALBA	14	4,0090	400,90	280,63	2,88
SANTO STEFANO BELBO	20	3,9447	394,47	276,13	2,84
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,2400	24,00	16,80	0,17
SOMMARIVA PERNO	18	4,0000	400,00	280,00	2,88
TREISO	7	3,2950	329,50	230,65	2,37
TREZZO TINELLA	4	1,4225	142,25	99,58	1,02
VERDUNO	3	1,5500	155,00	108,50	1,12
VEZZA D'ALBA	27	5,3176	531,76	372,23	3,83

VARIAZIONI


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	424	139,1356	13.913,56	9.739,49
2008	416	138,9935	13.899,35	9.729,55


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
2008	349	11.423	7.996	93,01	1.066.160


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 HI.(4)	% (5)
ALBA	9	6,3672	700,39	490,27	9,87
ALBARETTO TORRE	1	2,7000	297,00	207,90	4,19
BARBARESCO	3	3,5052	385,57	269,90	5,44
BAROLO	2	0,9350	102,85	72,00	1,45
BASTIA MONDOVI	2	0,3460	38,06	26,64	0,54
BORGOMALE	1	0,4000	44,00	30,80	0,62
BRA	1	0,5800	63,80	44,66	0,90
CANALE	5	3,9450	433,95	303,77	6,12
CASTAGNITO	1	0,2000	22,00	15,40	0,31
CASTELLINALDO	5	2,2300	245,30	171,71	3,46
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,6700	73,70	51,59	1,04
CASTIGLIONE TINELLA	5	0,8600	94,60	66,22	1,33
CASTINO	1	0,0625	6,88	4,81	0,10
CIGLIE'	1	1,9000	209,00	146,30	2,95
CLAVESANA	2	0,4100	45,10	31,57	0,64
CRAVANZANA	1	0,1000	11,00	7,70	0,16
DIANO D'ALBA	6	6,2150	683,65	478,56	9,64
DOGLIANI	9	4,5870	504,57	353,20	7,11
FARIGLIANO	1	0,4500	49,50	34,65	0,70
GORZEGNO	1	0,0800	8,80	6,16	0,12
GOVONE	1	0,5142	56,56	39,59	0,80
LA MORRA	8	2,0240	222,64	155,85	3,14
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2800	30,80	21,56	0,43
MANGO	2	0,3500	38,50	26,95	0,54
MONFORTE D'ALBA	10	3,5773	393,50	275,45	5,55
MONTA'	1	0,1500	16,50	11,55	0,23
MONTEU ROERO	2	0,6900	75,90	53,13	1,07
NARZOLE	1	0,3100	34,10	23,87	0,48
NEIVE	5	1,8990	208,89	146,22	2,94
NEVIGLIE	3	0,8550	94,05	65,84	1,33
NOVELLO	9	3,9130	430,43	301,30	6,07
RODELLO	1	0,5000	55,00	38,50	0,78
SANTO STEFANO BELBO	2	0,6550	72,05	50,44	1,02
SANTO STEFANO ROERO	1	0,1000	11,00	7,70	0,16
SERRALUNGA D'ALBA	6	2,5240	277,64	194,35	3,91
SINIO	2	0,7000	77,00	53,90	1,09
TREISO	7	5,3740	591,14	413,80	8,33
TREZZO TINELLA	5	2,0400	224,40	157,08	3,16
VERDUNO	2	1,4900	163,90	114,73	2,31

VARIAZIONI


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
2008	127	64,4884	7.093,72	4.965,61


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	HI. 70%		
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
2008	151	7.227	5.059	73,35	674.520


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	20	8,3300	749,70	524,79	12,50
BARBARESCO	13	4,7900	431,10	301,77	7,19
BAROLO	5	1,7510	157,59	110,31	2,63
CAMO	8	2,2250	200,25	140,18	3,34
CANALE	4	1,1900	107,10	74,97	1,79
CASTAGNITO	3	0,6950	62,55	43,79	1,04
CASTELLINALDO	2	0,6100	54,90	38,43	0,92
CASTIGLIONE FALLETTO	5	2,0233	182,10	127,47	3,04
CASTIGLIONE TINELLA	3	0,8500	76,50	53,55	1,28
DIANO D'ALBA	4	0,9850	88,65	62,06	1,48
DOGLIANI	5	2,0200	181,80	127,26	3,03
FARIGLIANO	1	0,4000	36,00	25,20	0,60
GOVONE	2	0,4400	39,60	27,72	0,66
GRINZANE CAVOUR	2	0,2550	22,95	16,07	0,38
GUARENE	3	1,3700	123,30	86,31	2,06
LA MORRA	13	3,4140	307,26	215,08	5,12
MANGO	7	2,0400	183,60	128,52	3,06
MONCHIERO	2	1,2600	113,40	79,38	1,89
MONFORTE D'ALBA	15	7,3326	659,93	461,95	11,01
MONTA	2	0,4700	42,30	29,61	0,71
MONTICELLO D'ALBA	1	0,2100	18,90	13,23	0,32
NARZOLE	6	1,8400	165,60	115,92	2,76
NEIVE	13	4,1150	370,35	259,25	6,18
NEVIGLIE	1	0,3900	35,10	24,57	0,59
NOVELLO	3	0,6108	54,97	38,48	0,92
PIOBESI D'ALBA	1	0,2600	23,40	16,38	0,39
PRIOCCA	1	0,0700	6,30	4,41	0,11
RODDI	8	2,3500	211,50	148,05	3,53
RODELLO	1	0,0300	2,70	1,89	0,05
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4600	41,40	28,98	0,69
SANTO STEFANO BELBO	27	7,5600	680,40	476,28	11,35
SERRALUNGA D'ALBA	1	1,6400	147,60	103,32	2,46
TREISO	3	1,9400	174,60	122,22	2,91
TREZZO TINELLA	3	1,8920	170,28	119,20	2,84
VERDUNO	3	0,8000	72,00	50,40	1,20

VARIAZIONI

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
2007	204	70,7097	6.363,87	4.454,71
2008	193	66,6187	5.995,68	4.196,98

DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2008	135	3.122	2.185	68,83	291.387







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	0,4100	41,00	28,70	0,38
BASTIA MONDOVI	2	1,7350	173,50	121,45	1,60
BELVEDERE LANGHE	2	2,1400	214,00	149,80	1,98
BONVICINO	2	0,8500	85,00	59,50	0,79
BOSSOLASCO	1	0,8000	80,00	56,00	0,74
BRIAGLIA	1	0,2300	23,00	16,10	0,21
CANALE	14	3,6120	361,20	252,84	3,34
CARRÙ	14	4,5922	459,22	321,45	4,24
CASTAGNITO	8	2,8500	285,00	199,50	2,63
CASTELLINALDO	16	5,5200	552,00	386,40	5,10
CASTIGLIONE TINELLA	1	0,0800	8,00	5,60	0,07
CERRETTO LANGHE	2	3,0700	307,00	214,90	2,84
CISSONE	2	1,2200	122,00	85,40	1,13
CORNELIANO D'ALBA	11	2,2600	226,00	158,20	2,09
CORTEMILIA	4	2,1880	218,80	153,16	2,02
CRAVANZANA	1	0,1050	10,50	7,35	0,10
DIANO D'ALBA	1	0,1300	13,00	9,10	0,12
DOGLIANI	3	0,9500	95,00	66,50	0,88
FARIGLIANO	2	2,0720	207,20	145,04	1,91
GORZEGNO	2	1,3000	130,00	91,00	1,20
GOVONE	22	6,9826	698,26	488,78	6,45
GUARENE	16	3,9300	393,00	275,10	3,63
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2600	26,00	18,20	0,24
MONCHIERO	1	0,5050	50,50	35,35	0,47
MONTÀ	2	0,8070	80,70	56,49	0,75
MONTALDO ROERO	1	0,2500	25,00	17,50	0,23
MONTEU ROERO	1	0,1500	15,00	10,50	0,14
MONTICELLO D'ALBA	9	4,6900	469,00	328,30	4,33
MURAZZANO	1	0,0800	8,00	5,60	0,07
NARZOLE	2	0,6050	60,50	42,35	0,56
NOVELLO	1	0,0400	4,00	2,80	0,04
PERLETTO	20	7,2700	727,00	508,90	6,72
PEZZOLO VALLE UZZONE	3	1,8970	189,70	132,79	1,75
PIOBESI D'ALBA	5	3,5100	351,00	245,70	3,24
PIOZZO	34	33,0900	3.309,00	2.316,30	30,57
POCAPAGLIA	3	1,2150	121,50	85,05	1,12
PRIOCCA	11	3,3550	335,50	234,85	3,10
SANTA VITTORIA D'ALBA	6	1,5900	159,00	111,30	1,47
SANTO STEFANO BELBO	2	0,3700	37,00	25,90	0,34
SOMANO	1	0,1900	19,00	13,30	0,18
SOMMARIVA PERNO	3	0,2900	29,00	20,30	0,27
TREISO	1	0,1400	14,00	9,80	0,13
TREZZO TINELLA	1	0,2500	25,00	17,50	0,23
VEZZA D'ALBA	3	0,6500	65,00	45,50	0,60

VARIAZIONI


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	262	110,4915	11.049,15	7.734,41
2008	242	108,2308	10.823,08	7.576,16


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
2008	518	22.135	15.495	62,14	2.065.978


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 Hl.(4)	% (5)
ALBA	1	0,4300	38,70	27,09	0,36
BARBARESCO	15	7,6360	687,24	481,07	6,47
BAROLO	13	4,0196	361,76	253,23	3,41
BASTIA MONDOVI	1	0,2200	19,80	13,86	0,19
CANALE	6	1,7900	161,10	112,77	1,52
CASTAGNITO	2	0,7100	63,90	44,73	0,60
CASTELLINALDO	1	0,4200	37,80	26,46	0,36
CASTIGLIONE FALLETTO	11	5,6926	512,33	358,63	4,82
CASTIGLIONE TINELLA	4	1,9800	178,20	124,74	1,68
CLAVESANA	8	2,4750	222,75	155,93	2,10
CORNELIANO	1	0,1800	16,20	11,34	0,15
COSSANO BELBO	1	0,1000	9,00	6,30	0,08
DIANO D'ALBA	4	0,9490	85,41	59,79	0,80
DOGLIANI	15	8,1555	734,00	513,80	6,91
FARIGLIANO	3	2,1070	189,63	132,74	1,79
GORZEGNO	1	0,3000	27,00	18,90	0,25
GOVONE	2	0,9019	81,17	56,82	0,76
GRINZANE CAVOUR	2	0,4990	44,91	31,44	0,42
GUARENE	3	1,2500	112,50	78,75	1,06
LA MORRA	39	14,2715	1.284,44	899,10	12,09
MANGO	5	3,5200	316,80	221,76	2,98
MONFORTE D'ALBA	26	12,8219	1.153,97	807,78	10,87
MONTÀ	8	2,3204	208,84	146,19	1,97
MONTEU ROERO	3	0,9800	88,20	61,74	0,83
MONTICELLO D'ALBA	1	1,4800	133,20	93,24	1,25
NARZOLE	6	3,5000	315,00	220,50	2,97
NEIVE	24	10,0013	900,12	630,08	8,48
NEVIGLIE	14	7,3066	657,59	460,32	6,19
NOVELLO	9	2,7800	250,20	175,14	2,36
POCAPAGLIA	1	0,0950	8,55	5,99	0,08
RODDI	3	1,6934	152,41	106,68	1,44
RODDINO	2	0,9000	81,00	56,70	0,76
RODELLO	2	1,5050	135,45	94,82	1,28
SANTO STEFANO BELBO	3	0,9700	87,30	61,11	0,82
SERRALUNGA D'ALBA	15	5,5100	495,90	347,13	4,67
TORRE BORMIDA	1	0,4700	42,30	29,61	0,40
TREISO	13	5,4100	486,90	340,83	4,58
TREZZO TINELLA	4	1,6700	150,30	105,21	1,42
VERDUNO	4	0,9850	88,65	62,06	0,83

VARIAZIONI


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	278	117,5706	10.581,35	7.406,95
2008	277	118,0057	10.620,51	7.434,36


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2008	636	22.581	15.806	70,59	2.107.525


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; **tito-lo 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 répond de 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, winy 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	19	24,1086	2.410,86	1.687,60	10,84
BARBARESCO	11	10,4249	1.042,49	729,74	4,69
BAROLO	8	4,3150	431,50	302,05	1,94
BASTIA MONDOVI'	2	0,5800	58,00	40,60	0,26
BORGOMALE	1	0,6600	66,00	46,20	0,30
BRA	1	1,1800	118,00	82,60	0,53
CAMO	1	0,4500	45,00	31,50	0,20
CANALE	14	5,0152	501,52	351,06	2,26
CARRU'	1	1,0833	108,33	75,83	0,49
CASTAGNITO	2	1,3000	130,00	91,00	0,58
CASTELLINALDO	5	2,2500	225,00	157,50	1,01
CASTIGLIONE FALLETTO	7	5,0820	508,20	355,74	2,29
CASTIGLIONE TINELLA	8	3,9620	396,20	277,34	1,78
CASTINO	1	0,0650	6,50	4,55	0,03
CHERASCO	2	0,8300	83,00	58,10	0,37
CIGLIE'	1	0,1800	18,00	12,60	0,08
CLAVESANA	1	0,3800	38,00	26,60	0,17
CORNELIANO	1	0,4500	45,00	31,50	0,20
COSSANO BELBO	4	4,9630	496,30	347,41	2,23
DIANO D'ALBA	18	13,4008	1.340,08	938,06	6,03
DOGLIANI	21	14,3900	1.439,00	1.007,30	6,47
FARIGLIANO	7	5,4270	542,70	379,89	2,44
GORZEGNO	2	0,5650	56,50	39,55	0,25
GOVONE	7	2,9769	297,69	208,38	1,34
GRINZANE CAVOUR	3	0,9440	94,40	66,08	0,42
GUARENE	1	0,2500	25,00	17,50	0,11
LA MORRA	35	18,6366	1.863,66	1.304,56	8,38
MAGLIANO ALFIERI	1	0,3300	33,00	23,10	0,15
MANGO	6	3,5620	356,20	249,34	1,60
MONCHIERO	1	0,2400	24,00	16,80	0,11
MONDOVI	1	0,1300	13,00	9,10	0,06
MONFORTE D'ALBA	35	25,5373	2.553,73	1.787,61	11,49
MONTA	9	1,8950	189,50	132,65	0,85
MONTALDO ROERO	1	0,1000	10,00	7,00	0,04
MONTELUPO ALBESE	2	0,8800	88,00	61,60	0,40
MONTEU ROERO	3	0,6000	60,00	42,00	0,27
MONTICELLO D'ALBA	4	1,0550	105,50	73,85	0,47
NARZOLE	1	0,3000	30,00	21,00	0,13
NEIVE	16	9,0710	907,10	634,97	4,08
NEVIGLIE	7	5,9500	595,00	416,50	2,68
NOVELLO	4	4,2900	429,00	300,30	1,93
PERLETTO	2	0,9299	92,99	65,09	0,42
PIOBESI D'ALBA	1	0,2300	23,00	16,10	0,10
PIOZZO	3	0,9800	98,00	68,60	0,44
POCAPAGLIA	1	0,0900	9,00	6,30	0,04
PRIOCCA	3	1,0249	102,49	71,74	0,46
ROCCA CIGLIE	1	1,0700	107,00	74,90	0,48
RODDI	3	1,3200	132,00	92,40	0,59
RODDINO	5	3,2150	321,50	225,05	1,45
RODELLO	4	1,5748	157,48	110,24	0,71
SANTO STEFANO BELBO	8	3,0266	302,66	211,86	1,36
SANTO STEFANO ROERO	2	0,3229	32,29	22,60	0,15
SERRALUNGA D'ALBA	12	18,2323	1.823,23	1.276,26	8,20
SINIO	1	0,4700	47,00	32,90	0,21
TREISO	12	7,3935	739,35	517,55	3,33
TREZZO TINELLA	4	3,0700	307,00	214,90	1,38
VERDUNO	2	0,9500	95,00	66,50	0,43
VEZZA D'ALBA	3	0,6300	63,00	44,10	0,28

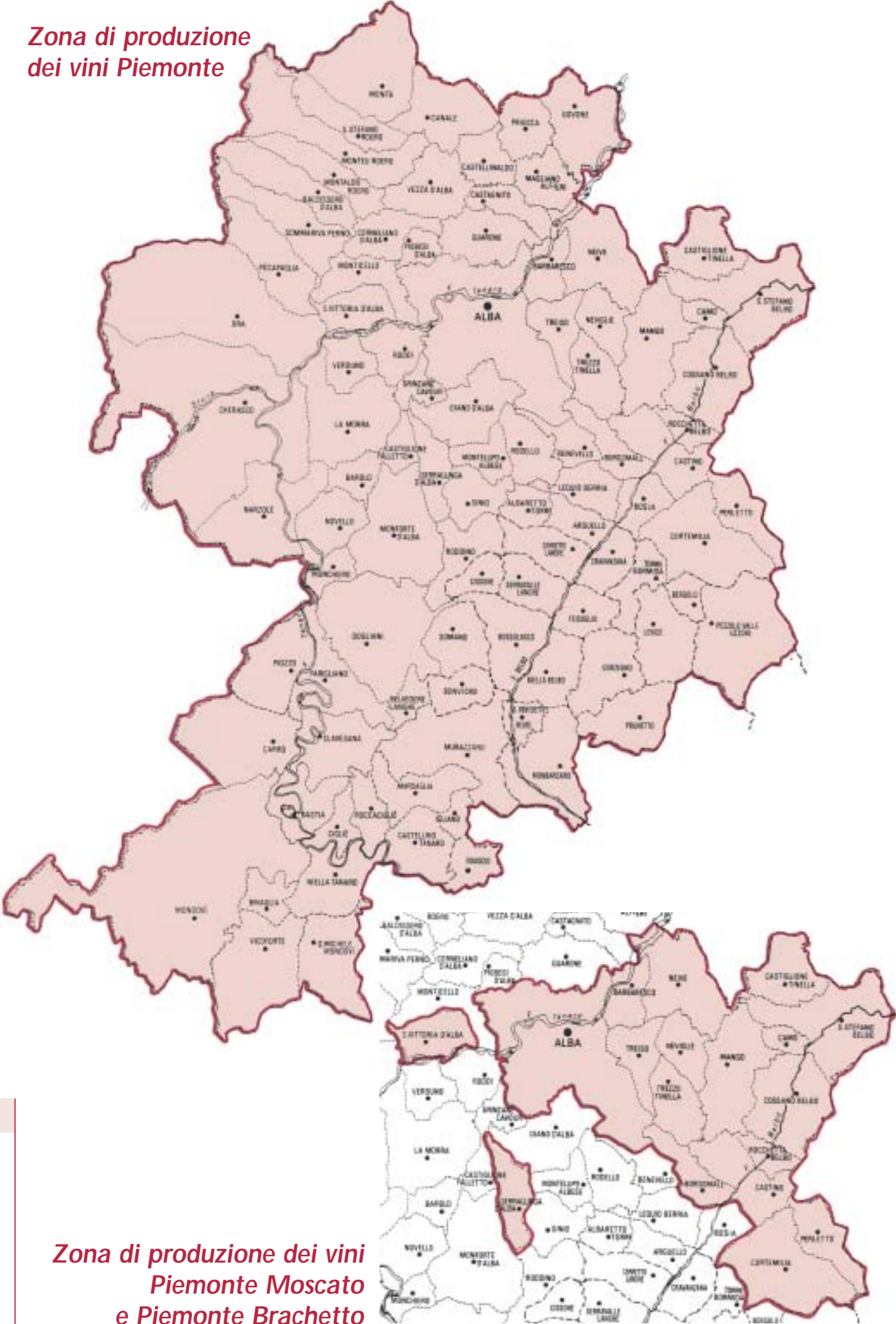
VARIAZIONI

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
2008	342	222,3395	22.233,95	15.563,77

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
2008	395	16.748	11.723	67,49	1.563.104


**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	0,0100	1,10	0,77	0,02
BALDISSERO D'ALBA	1	0,1800	19,80	13,86	0,28
BASTIA MONDOVI	4	0,7260	79,86	55,90	1,14
BELVEDERE LANGHE	2	0,2900	31,90	22,33	0,45
CANALE	2	0,6000	66,00	46,20	0,94
CARRÙ	2	0,3600	39,60	27,72	0,56
CASTAGNITO	3	0,5800	63,80	44,66	0,91
CASTELLINALDO	1	0,3400	37,40	26,18	0,53
CLAVESANA	35	9,4628	1.040,91	728,64	14,84
DIANO D'ALBA	1	0,0400	4,40	3,08	0,06
DOGLIANI	74	32,9071	3.619,78	2.533,85	51,62
FARIGLIANO	25	8,1361	894,97	626,48	12,76
GORZEGNO	1	0,1200	13,20	9,24	0,19
GRINZANE CAVOUR	1	0,3300	29,70	20,79	0,52
LA MORRA	1	0,2910	32,01	22,41	0,46
MONCHIERO	1	0,2400	26,40	18,48	0,38
MONDOVI	1	0,1400	15,40	10,78	0,22
MONFORTE	1	0,8638	95,02	66,51	1,36
MONTÀ	8	2,7450	301,95	211,37	4,31
MONTEU ROERO	2	1,1200	123,20	86,24	1,76
NARZOLE	2	1,7200	189,20	132,44	2,70
NEIVE	1	0,1200	13,20	9,24	0,19
PIOZZO	4	1,0450	114,95	80,47	1,64
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2100	133,10	93,17	1,90
TREISO	1	0,1700	18,70	13,09	0,27


VARIAZIONI

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	183	64,8075	7.122,23	4.985,56
2008	178	63,7468	7.005,55	4.903,88


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
2008	271	9.970	6.979	74,46	930.521


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 Piemonte 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	24,19
CASTINO	1	0,5100	56,10	39,27	27,42
TREISO	1	0,9000	99,00	69,30	48,39

VARIAZIONI

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	2	1,3500	148,50	103,95
2008	3	1,8600	204,60	143,22

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	7	409	286	62,07	38.173

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

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
2008	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)
2004	1	9	6	110,00	800
2005	-	-	-	-	-
2006	-	-	-	-	-
2007	-	-	-	-	-
2008	1	4	3	53,75	373

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)
CASTELLINALDO	1	0,4600	46,00	32,20	26,14
CASTIGLIONE TINELLA	1	0,4100	45,10	31,57	23,30
NEIVE	1	0,7500	82,50	57,75	42,61
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,1400	15,40	10,78	7,95

VARIAZIONI


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	3	1,6000	176,00	123,20
2008	4	1,7600	189,00	132,30


DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	5	213	149	80,67	19.880


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 tanninhalzig, 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	1,40
BALDISSERO D'ALBA	1	0,6100	67,10	46,97	2,76
CANALE	15	4,8700	535,70	374,99	22,05
CASTAGNITO	3	0,5600	61,60	43,12	2,54
CASTELLINALDO	14	5,8733	646,06	452,24	26,59
GOVONE	12	4,4700	491,70	344,19	20,24
GUARENE	1	0,2200	24,20	16,94	1,00
MONTA'	3	0,8540	93,94	65,76	3,87
MONTALDO ROERO	1	0,1513	16,64	11,65	0,68
MONTEU ROERO	3	0,2400	26,40	18,48	1,09
PIOBESI D'ALBA	1	0,7450	81,95	57,37	3,37
PRIOCCA	5	0,9950	109,45	76,62	4,50
RODDINO	1	0,4300	47,30	33,11	1,95
VEZZA D'ALBA	4	1,7600	193,60	135,52	7,97

VARIAZIONI


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
2008	65	22,0886	2.429,75	1.700,82


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
2008	57	1.854	1.298	93,84	173.085


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**: delikate, 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	8,18
CAMO	1	0,4500	40,50	28,35	2,51
CASTIGLIONE TINELLA	7	2,5010	225,09	157,56	13,92
CORTEMILIA	1	0,8900	80,10	56,07	4,95
COSSANO BELBO	2	0,8700	78,30	54,81	4,84
MANGO	3	2,3000	207,00	144,90	12,80
NEIVE	4	2,9400	264,60	185,22	16,37
NEVIGLIE	2	0,3500	31,50	22,05	1,95
PERLETTO	1	0,1400	12,60	8,82	0,78
S. VITTORIA D'ALBA	1	0,1100	9,90	6,93	0,61
SANTO STEFANO BELBO	14	3,6221	325,99	228,19	20,16
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,0300	2,70	1,89	0,17
TREZZO TINELLA	2	2,2900	206,10	144,27	12,75

VARIAZIONI

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	44	18,2631	1.643,68	1.150,58
2008	42	17,9631	1.616,68	1.131,68


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2008	39	936	655 (*)	52,44	87.333


(*) Dato comprensivo della riduzione prevista dalla Regione Piemonte - Données comprenant 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**: Strohgelt 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	4,62
CASTIGLIONE TINELLA	2	0,4500	49,50	34,65	14,85
NEIVE	2	1,1100	122,10	85,47	36,63
SANTO STEFANO BELBO	1	1,3300	146,30	102,41	43,89

VARIAZIONI


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	6	3,5800	393,80	275,66
2008	6	3,0300	333,30	233,31


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	67	3.125	2.187	95,85	291.662


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	9,59
CANALE	1	0,0600	6,90	4,83	0,58
CASTIGLIONE TINELLA	16	5,0150	576,73	403,71	48,11
CORTEMILIA	1	0,2400	27,60	19,32	2,30
COSSANO BELBO	2	0,6300	72,45	50,72	6,04
GOVONE	1	0,2300	26,45	18,52	2,21
MANGO	2	0,2500	28,75	20,13	2,40
NEIVE	2	0,5486	63,09	44,16	5,26
NEVIGLIE	3	0,7500	86,25	60,38	7,20
SANTO STEFANO BELBO	7	1,2500	143,75	100,63	11,99
TREISO	1	0,2000	23,00	16,10	1,92
TREZZO TINELLA	1	0,2500	28,75	20,13	2,40

VARIAZIONI

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
2008	39	10,4236	1.198,71	839,10


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 70%		
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
2008	26	1.043	730	99,64	97.353


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	4,64
BORGOMALE	9	4,8150	553,73	415,29	24,03
CAMO	2	0,4200	48,30	36,23	2,10
CASTIGLIONE TINELLA	6	2,7400	315,10	236,33	13,67
CORTEMILIA	13	7,2060	828,69	621,52	35,96
COSSANO	1	0,1500	17,25	12,94	0,75
MANGO	3	1,3800	158,70	119,03	6,89
NEIVE	1	0,2600	29,90	22,43	1,30
NEVIGLIE	2	0,3600	41,40	31,05	1,80
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4400	50,60	37,95	2,20
SANTO STEFANO BELBO	5	1,1480	132,02	99,02	5,73
TREZZO TINELLA	1	0,1900	21,85	16,39	0,95

VARIAZIONI


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
2008	49	20,0390	2.304,49	1.728,36


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 75%		
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
2008	47	3.526	2.644	104,18	352.555


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

2004	3	0,3100	18,60	9,30
2005	-	-	-	-
2006	-	-	-	-
2007	-	-	-	-
2008	-	-	-	-


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 60/ha	HI. 50%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	12 (*)	149	75	41,35	9.933


(*) Da scelta vendemmiale derivante da uve Asti d.o.c.g. o Piemonte Moscato. - D'un choix de vendanges dérivant de raisins Asti D.O.C.G. ou Piemonte Moscato. - From harvest selection, deriving from Asti d.o.c.g. or Piemonte Moscato grapes - Aus einer Weinlese, deren Trauben entweder Asti d.o.c.g. sind oder Piemonte Moscato (Muskatellertraube).


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 réponde 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	2	0,4500	42,75	27,79	4,22
BARBARESCO	3	0,8100	76,95	50,02	7,59
CANALE	8	1,5834	150,42	97,77	14,83
CASTAGNITO	1	0,5300	50,35	32,73	4,97
CASTELLINALDO	5	1,7300	164,35	106,83	16,21
CASTIGLIONE FALLETTO	2	0,3700	35,15	22,85	3,47
DIANO D'ALBA	1	0,1600	15,20	9,88	1,50
DOGLIANI	1	0,2626	24,95	16,22	2,46
GOVONE	1	0,1400	13,30	8,65	1,31
GRINZANE CAVOUR	1	0,5000	47,50	30,88	4,68
GUARENE	1	0,1800	17,10	11,12	1,69
LA MORRA	1	0,1800	17,10	11,12	1,69
MONFORTE D'ALBA	2	0,5300	50,35	32,73	4,97
MONTA'	1	0,1400	13,30	8,65	1,31
MONTEU ROERO	2	0,2400	22,80	14,82	2,25
NEIVE	5	1,6134	153,27	99,63	15,11
PRIOCCA	2	0,4850	46,08	29,95	4,54
RODDINO	1	0,0800	7,60	4,94	0,75
VERDUNO	2	0,5000	47,50	30,88	4,68
VEZZA D'ALBA	1	0,1900	18,05	11,73	1,78

VARIAZIONI


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
2008	43	10,6744	1.014,07	659,14


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 95/ha	Hl. 65%		
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
2008	39	877	570	85,26	75.972


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.

 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.

 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.



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	5	2,9430	294,30	206,01	29,20
CASTELLAR	2	1,4000	140,00	98,00	13,89
COSTIGLIOLE SALUZZO	5	2,6600	266,00	186,20	26,39
MANTA	1	0,2400	24,00	16,80	2,38
SALUZZO	2	1,6960	169,60	118,72	16,83
VERZUOLO	2	1,1400	114,00	79,80	11,31

VARIAZIONI


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
2008	17	10,0790	1.007,90	705,53


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
2008	7	229	160	42,13	21.373


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	24,55
COSTIGLIOLE SALUZZO	6	4,2500	382,50	267,75	67,23
SALUZZO	2	0,5200	46,80	32,76	8,23


VARIAZIONI


2004	10	5,1200	460,80	322,56
2005	11	5,8000	522,00	365,40
2006	12	6,3720	573,48	401,44
2007	13	6,4520	580,68	406,48
2008	12	6,3220	568,98	398,29

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	7	314	220	60,42	29.307


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, delikat, leicht fruchtig mit Kirsch- und Himbeernoten, würzig, typisch; **Geschmack**: trocken, harmonisch, weich. Bei der lieblichen Sorte frisch, delikat 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	7,56
CASTELLAR	4	3,4800	313,20	219,24	62,62
PAGNO	1	0,7500	67,50	47,25	13,50
SALUZZO	2	0,6725	60,53	42,37	12,10
VERZUOLO	1	0,2350	21,15	14,81	4,23

VARIAZIONI


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
2008	10	5,5575	500,18	350,12


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	5	104	73	22,77	9.707


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 réponde 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	3,26
RODDI	2	0,4100	36,90	25,83	2,48
VERDUNO	24	15,6053	1.404,48	983,13	94,26

VARIAZIONI


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
2008	28	16,5553	1.489,98	1.042,98


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
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
2008	30	1.421	995	86,83	132.627


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


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
2008	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)
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
2008	1	48	34	80,00	4.480

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 HI.(4)	% (5)
BARGE	2	0,8500	68,00	47,60	100,00

VARIAZIONI


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	
2008	2	0,8500	68,00	47,60	


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	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 HI.(4)	% (5)
BAGNOLO PIEMONTE	1	0,3700	29,60	20,72	25,34
BARGE	3	1,0900	87,20	61,04	74,66


VARIAZIONI


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	
2008	4	1,4600	116,80	81,76	


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	1	57	40	77,22	5.320

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 Hl.(4)	% (5)
BARGE	1	0,2300	20,70	14,49	100,00


VARIAZIONI


2007	1	0,2300	20,70	14,49
2008	1	0,2300	20,70	14,49


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2007	1	15	11	65,21	1.400
2008	1	14	10	62,39	1.307

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 winery; **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 Hl.(4)	% (5)
BARGE	4	2,9418	264,76	185,33	100,00

VARIAZIONI


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	4	3,0763	276,87	193,81
2008	4	2,9418	264,76	185,33


DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	3	112	78	53,27	10.453


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	5	3,0035	270,32	189,22	90,85
MONTA'	2	0,3025	27,23	19,06	9,15

VARIAZIONI

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
2008	7	3,3060	297,54	208,28

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2008	6	282	197	79,74	26.279

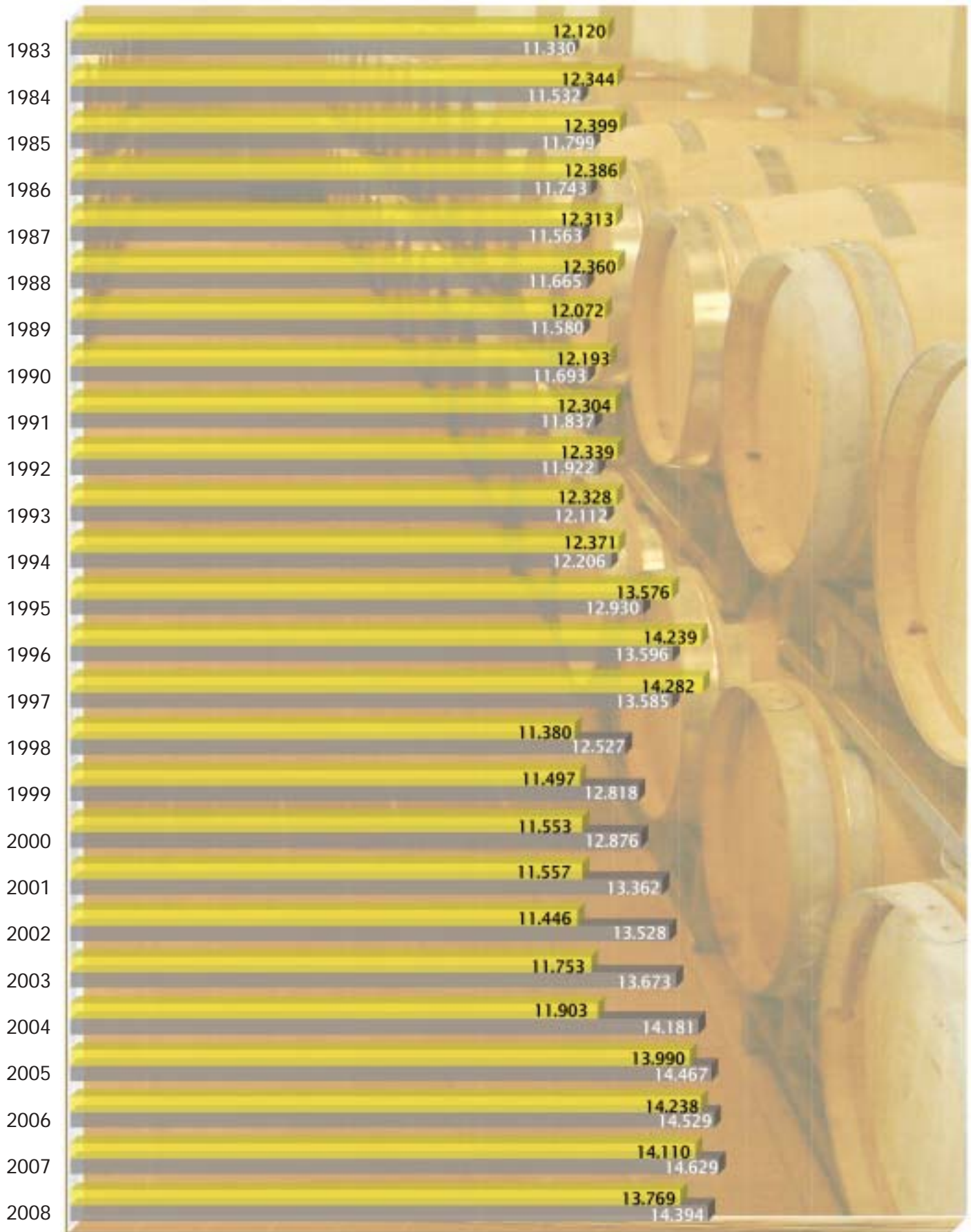
TABELLA RIEPILOGATIVA ALBO VIGNETI

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	25	21,1399	2.325,39	1.511,50	22	1.917	1.246	94,35	166.140
Asti	1.911	4.303,4905	430.530,28	322.897,71	2.047	404.445	303.333	93,97	40.444.400
Barbaresco	424	682,2620	54.580,96	38.206,67	651	49.134	33.411	75,86	4.454.821
Barbera d'Alba	2.516	1.808,5393	180.853,93	126.597,75	2.154	128.342	89.839	80,51	11.978.596
Barolo	946	1.796,9111	143.752,89	100.627,02	1.159	133.252	86.614	76,69	11.548.485
Cisterna D'Asti	7	3,3060	297,54	208,28	6	282	197	79,74	26.279
Colline Saluzzesi	17	10,0790	1.007,90	705,53	7	229	160	42,13	21.373
Colline Saluzzesi Pelaverga	10	5,5575	500,18	350,12	5	104	73	22,77	9.707
Colline Saluzzesi Quagliano	12	6,3220	568,98	398,29	7	314	220	60,42	29.307
Dolcetto d'Alba	2.105	1.644,6486	148.018,37	103.612,86	1.556	93.020	65.114	67,63	8.681.840
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	72	44,9576	3.147,03	2.202,92	60	1.653	1.157	44,29	154.280
Dolcetto di Diano d'Alba	178	291,6166	23.329,33	16.330,53	150	11.040	7.728	54,08	1.030.400
Dolcetto di Dogliani	610	920,7975	73.663,80	51.564,66	495	42.351	29.646	55,39	3.952.760
Dolcetto di Dogliani superiore	78	89,1711	6.241,98	4.369,38	72	4.586	3.118	59,91	415.797
Langhe Arneis	179	82,5949	9.085,44	6.359,81	280	17.121	11.985	102,14	1.597.942
Langhe Bianco	127	64,4884	7.093,72	4.965,61	151	7.227	5.059	73,35	674.520
Langhe Chardonnay	464	289,1625	28.916,25	20.241,38	360	17.948	12.564	82,13	1.675.144
Langhe Dolcetto	242	108,2308	10.823,08	7.576,16	518	22.135	15.495	62,14	2.065.978
Langhe Favorita	416	138,9935	13.899,35	9.729,55	349	11.423	7.996	93,01	1.066.160
Langhe Freisa	193	66,6187	5.995,68	4.196,98	135	3.122	2.185	68,83	291.387
Langhe Nebbiolo	277	118,0057	10.620,51	7.434,36	636	22.581	15.806	70,59	2.107.525
Langhe Rosso	342	222,3395	22.233,95	15.563,77	395	16.748	11.723	67,49	1.563.104
Nebbiolo d'Alba	1.111	699,9583	62.996,25	44.097,37	789	41.601	29.121	76,91	3.882.782
Piemonte	3	1,8600	204,60	143,22	7	409	286	62,07	38.173
Piemonte Barbera	178	63,7468	7.005,55	4.903,88	271	9.970	6.979	74,46	930.521
Piemonte Bonarda	65	22,0886	2.429,75	1.700,82	57	1.854	1.298	93,84	173.085
Piemonte Brachetto	42	17,9631	1.616,68	1.131,68	39	936	655	52,44	87.333
Piemonte Chardonnay	6	3,0300	333,30	233,31	67	3.125	2.187	95,85	291.662
Piemonte Cortese	39	10,4236	1.198,71	839,10	26	1.043	730	99,64	97.353
Piemonte Grignolino	43	10,6744	1.014,07	659,14	39	877	570	85,26	75.972
Piemonte Moscato	49	20,0390	2.304,49	1.728,36	47	3.526	2.644	104,18	352.555
Piemonte Moscato Passito	-	-	-	-	12	149	75	41,35	9.933
Piemonte Pinot Grigio	2	0,2800	30,80	21,56	1	4	3	53,75	373
Piemonte Pinot Nero	4	1,7600	189,00	132,30	5	213	149	80,67	19.880
Pinerolese Barbera	1	0,6050	48,40	33,88	1	48	34	80,00	4.480
Pinerolese Bonarda	2	0,8500	68,00	47,60	1	43	30	54,43	4.000
Pinerolese Dolcetto	4	1,4600	116,80	81,76	1	57	40	77,22	5.320
Pinerolese Rosso	4	2,9418	264,76	185,33	3	112	78	53,27	10.453
Pinerolese Freisa	1	0,2300	20,70	14,49	1	14	10	62,39	1.307
Roero	285	198,0570	15.844,56	11.091,19	145	7.448	5.213	62,68	695.122
Roero Arneis	751	602,1845	60.218,45	42.152,92	618	44.258	30.980	93,69	4.130.702
Verduno Pelaverga	28	16,5553	1.489,98	1.042,98	30	1.421	995	86,83	132.627
Totali	13.769	14.393,9401	1.334.881,38	955.891,73	13.375	1.106.082	786.745	73,62	104.899.579

VARIAZIONI

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
2008	13.769	14.393,9401	1.334.881	955.892	13.375	1.106.082	786.745	73,62	104.899.579

LA STORIA IN SINTESI DELL'ALBO VIGNETI



unità vitate iscritte all'albo

 ettari di vigneto iscritti all'albo

Attività delle commissioni di degustazione

Nel corso dell'anno 2008 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 365 riunioni, sono stati n. 6.751, per un totale di soli 150 campioni inferiore al 2007, che è risultato un anno eccezionale.

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 di Cuneo.

La produzione degustata ha oltrepassato, anche per l'anno 2008, la soglia di un milione di ettolitri, raggiungendo 1.031.311 ettolitri.

I campioni giudicati idonei sono stati 6.544, pari a 1.014.586 ettolitri; i campioni giudicati rivedibili 184, pari a 15.516 ettolitri; quelli non idonei 13, pari a 418 ettolitri; mentre i campioni sfavorevoli all'analisi chimica sono stati 10, per un totale di 811 ettolitri.

Per quanto riguarda il quantitativo analizzato, per tipologia di vino, si deve dare atto che, dopo l'exploit dell'anno 2007, la produzione degustata è stata per tutti i vini per lo più simile all'anno 2006. Solo per alcune tipologie si sono verificati scostamenti significativi: il Barolo ha segnato, dopo l'incremento del 15%, del 2007, un ulteriore aumento del vino degustato del 10%, continuando nel trend positivo degli ultimi anni, a dimostrazione che il Barolo continua ad essere il "Re" dei vini italiani di qualità; il Nebbiolo d'Alba ha segnato anch'esso un 10% di aumento, mentre la Barbera d'Alba ha confermato i dati del 2007. I Dolcetti, nonostante la difficoltà del mercato, hanno confermato i dati del 2007, con la piacevole sorpresa relativa al Dolcetto di Dogliani, che ha visto un aumento del 10%, passando da 31.000 ettolitri a oltre i 34.000.

Quest'anno, per la prima volta, è stato degustato il Roero Arneis Spumante, vino bianco prodotto con il metodo classico, che ha visto l'ingresso in società, per il momento, delle prime 4 partite, con una produzione di 73 ettolitri, giudicate di eccelsa ed indiscussa qualità. A questo "new entry" l'Ente camerale porge il più caloroso augurio, con la certezza che l'Arneis vinificato con il metodo classico possa divenire una vero "chicca", nel panorama enologico italiano, e che la straordinaria qualità preannunciata sia foriera di grandi riconoscimenti da parte dei consumatori.

Con l'anno 2008 hanno terminato il loro incarico i Presidente e Vice Presidenti delle commissioni, nominati per il triennio 2006-2008, a loro va il grazie più sincero dell'Ente camerale e degli operatori del settore. Ai Presidenti e Vice Presidenti nuovi o riconfermati - Albrito Mario, Ballario Piero, Barbero Giorgio, Bianco Felice, Boschis Cesare, Bussi Paolo, Cordero Gianfranco, Costa Roberto, De Simone Roberto, Fenocchio Paolo, Germano Sergio, Giachino Piero, Lavagna Giorgio, Marasso Massimo, Martinelli Massimo, Rivella Guido, Sandrone Luca, Testa Gianni, Torrenge Gian Franco, Veglio Giuseppe e Vezza Roberto - per gli anni 2009-2011 va l'augurio più sincero per un proficuo e sereno lavoro al servizio del mondo vitivinicolo cuneese.

Activité des commissions de dégustation

Au cours de l'année 2008 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

action 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 dans les délais impartis, avec efficacité et dans la transparence.

Les échantillons analysés, au cours de 365 réunions, ont été au nombre de 6.751, pour un total de seulement 150 échantillons de moins qu'en 2007, qui s'est avérée une année exceptionnelle.

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 de Cuneo.

La production dégustée a dépassé, pour l'année 2008 aussi, le seuil d'un million d'hectolitres, atteignant 1.031.311 hectolitres.

Les échantillons jugés conformes ont été au nombre de 6.544, soit 1.014.586 hectolitres ; les échantillons jugés recevables 184, soit 15.516 hectolitres ; ceux non conformes 13, soit 418 hectolitres ; alors qu'il y a eu 10 échantillons refusés au regard de l'analyse chimique, pour un total de 811 hectolitres.

En ce concerne la quantité analysée, par type de vin, il faut noter qu'après l'exploit de l'année 2007, la production dégustée a été pour tous les vins semblable à celle de l'année 2006.

Uniquement pour certains types, on a vérifié des écarts significatifs : le Barolo a connu, après l'augmentation de 15%, de 2007, une augmentation supplémentaire du vin dégusté de 10%, continuant dans la tendance positive des dernières années, preuve que le Barolo continue d'être le "Roi" des vins italiens de qualité ; le Nebbiolo d'Alba a lui aussi connu 10% d'augmentation, tandis que le Barbera d'Alba a confirmé les chiffres de 2007. Les Dolcetti, malgré la difficulté du marché, ont confirmé les chiffres de 2007, avec l'agréable surprise relative au Dolcetto di Dogliani, qui a vu une augmentation de 10%, passant de 31.000 hectolitres à plus de 34.000.

Cette année, pour la première fois, le Roero Arneis Spumante a été dégusté, vin blanc produit avec la méthode classique, qui a vu l'entrée dans l'association, pour le moment, des quatre premiers lots, avec une production de 73 hectolitres, jugés d'une qualité supérieure indiscutable. À cette "nouvelle entrée" la Chambre de Commerce formule ses vœux les plus chaleureux, certaine que l'Arneis vinifié avec la méthode classique deviendra un cru de référence dans le panorama œnologique italien, et que les consommateurs lui réserveront un excellent accueil. Avec l'année 2008 les Présidents et Vice-Présidents des commissions, nommés pour la période 2006-2008, ont terminé leur mandat et ils reçoivent les remerciements les plus sincères de la Chambre de Commerce et des opérateurs du secteur. Aux Présidents et Vice-Présidents nouveaux ou reconduits pour les années 2009-2011 vont nos vœux les plus sincères pour un travail profitable et serein au service du monde vitivinicole de Cuneo.

Work of the Tasting Committees

The work of the eleven tasting committees of the Chamber of Commerce during 2008 confirmed the excellent results obtained in the previous years. This work puts the Cuneo Chamber of Commerce as the first in Italy as regards the number of samples collected and tasted.

The committees' activity was intense and demanded preciseness. Thanks to the professional approach of their presidents, technicians and experts, the tastings were carried out with speed, efficiency and above-board openness.

In 365 sessions the number of samples analysed amounted to 6,751, only 150 less than in 2007, which had been an excep-

tional year.

This is an indication of the solid synergy which has been established between those involved in production and the widespread activities of the Cuneo Chamber of Commerce.

The production sampled in 2008 has again exceeded the threshold of one million hectolitres, reaching 1,031,311 hectolitres. In summary, 6,544 samples were passed as satisfactory, corresponding to 1,014,586 hectolitres; those requiring a review amounted to 184 samples, corresponding to 15,516 hectolitres; 13 were judged inadequate (equivalent to 418 hectolitres); while 10 failed to satisfy the chemical analysis, representing 811 hectolitres of production.

As far as quantity is concerned, the amount analysed for each type of wine reflects a return to quantities similar to those of 2006, after the exceptional year of 2007. There have been substantial differences in only a few typologies: after the increase of 15% in 2007, Barolo recorded a further increase of 10% of wine tasted, continuing the positive trend of the past few years and confirming that Barolo remains the "King" of high quality Italian wines; Nebbiolo d'Alba also marked an increase of 10%, while Barbera d'Alba stayed at the 2007 level. The Dolcetto production also remained on the 2007 level in spite of its difficult market, with a pleasant surprise for Dolcetto di Dogliani, which went up by 10% from 31,000 to 34,000 hectolitres.

This year for the first time the tasting included Roero Arneis Spumante, a white wine produced with the classic method, the first four batches of which were launched in the market with a production of 73 hectolitres, deemed to be of very high and undisputed quality. This "new entry" has been given a warm welcome by the Chamber, who is convinced that Arneis produced with the classic method will certainly become a "pearl" in the wide range of Italian wine production, and that the exceptional quality pronounced is a good omen for future recognition on the part of the consumer.

With the close of 2008 the offices of President and Vice President of each committee ended the three-year nomination tenures from 2006-2008, and the Chamber and wine producers express to them their sincerest thanks. Best wishes to the new and reappointed Presidents and Vice Presidents it is hoped that their work, which is dedicated to the interests of wine production in the province of Cuneo, will be gratifying and profitable.

Vorgehensweise der Prüfungs-Kommissionen

Im Jahre 2008 haben die am Sitz der Handelskammer tätigen 11 Prüfungs-Kommissionen die hervorragenden Ergebnisse der Vorjahre bestätigen können. Bezogen auf die Anzahl der entnommenen und getesteten Proben ist die Handelskammer Cuneo in Italien auf dem ersten Platz anzusiedeln.

Die Einsätze der Kommissionen erfolgten pünktlich und arbeitsintensiv. Dank der Einsatzbereitschaft und der an den Tag gelegten Professionalität, sowie dank des guten Verhältnisses zwischen den Präsidenten, Fachkräften und Experten waren die Kontrollen überaus effizient und transparent. In den 365 Sitzungen wurden insgesamt 6.751 Proben kontrolliert, das sind 150 weniger als im Vorjahr 2007, bei dem es sich um ein exzellentes Jahr gehandelt hat. Die oben aufgeführten Daten sind ein Zeichen der enormen Synergie, die sich zwischen den im Weinsektor Tätigen und der die Kontrollfunktion ausfüh-

renden Handelskammer Cuneo eingestellt hat.

Auch im Jahr 2008 wurden mehr als eine Million Hektoliter Wein kontrolliert, genauer gesagt 1.031.311 hl.

6.544 Proben galten als geeignet; das entspricht einer Hektoliterzahl Wein von 1.014.586; 184 Proben (15.516 Hektoliter) müssen erneut kontrolliert werden und 13 Proben, entsprechend 418 Hektoliter, wurden als ungeeignet eingestuft. 10 Proben (811 Hektoliter) eigneten sich nicht zur chemischen Analyse.

Bezüglich der nach Typologien analysierten Weine muss man beachten, dass die kontrollierte Menge ungefähr der des Jahres 2006 entspricht und dass 2007 wohl als Ausnahmejahr bewertet werden muss. Bei einigen wenigen Weinsorten gab es jedoch hervorzuhebende Änderungen: Beim Barolo war 2007 bereits ein Anstieg der kontrollierten Menge um 15% verzeichnet worden und dieses Jahr sind es weitere 10%. Der stets steigende Trend der letzten Jahre zeigt uns, dass der Barolo wirklich der „König“ der italienischen Qualitätsweine ist. Auch beim Nebbiolo d'Alba gab es einen Anstieg um 10%, während beim Barbera d'Alba die Daten des Jahres 2007 bestätigt wurden. Gleiche Zahlen auch seitens der Dolcetto-Sorten und das trotz der schwierigen Marktsituation, wobei der Dolcetto di Dogliani eine wahre Überraschung bereithielt, nämlich einen Anstieg um 10% von 31.000 Hektoliter kontrollierten Weines auf 34.000 hl.

Der Roero Arneis Spumante, ein nach der klassischen Methode hergestellter, weißer Sekt, wurde dieses Jahr zum ersten Mal getestet; er eroberte den Markt im Triumph, denn die bislang nur 73 Hektoliter wurden einheitlich als Wein außergewöhnlicher Qualität bezeichnet. Die Handelskammer möchte diesem „New entry“ ihre besten Glückwünsche ausdrücken, denn sie ist sich sicher, dass die nach klassischer Methode zu Sekt verarbeiteten Arneis-Trauben vor dem Horizont der breit gefächerten italienischen Weinwelt ein wahres I-Tüpfelchen werden könnten. Die bei der ersten Verkostung an den Tag gelegte Qualität wird sicherlich auch vom Weinliebhaber außerordentlich geschätzt werden.

Mit dem Jahr 2008 endete die dreijährige Amtszeit der Präsidenten der Kommissionen und ihrer Vize-Präsidenten, die ab 2006 im Amt waren. Ihnen gilt ein besonderer Dank, sowohl seitens der Handelskammer als auch seitens aller im Weinsektor Tätigen. Den neuen bzw. wieder gewählten Amtsinhabern die von 2009 bis 2011 im Amt sein werden, wünschen wir alles Gute und viel Erfolg für ihre wichtigen Aufgaben im Weinsektor des Gebietes Cuneo.



COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE VINI V.Q.P.R.D. CAMPIONI DEGUSTATI ANNO 2008

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	1	30							1	30
Asti 2006	3	1.419							3	1.419
Asti 2007	332	352.411							332	352.411
Asti 2008	97	129.137							97	129.137
Totale Asti	433	482.997	-	-					433	482.997
Moscato d'Asti 2006	3	123							3	123
Moscato d'Asti 2007	231	33.687	2	32			3	459	236	34.178
Moscato d'Asti 2008	130	15.853	5	448					135	16.301
Totale Moscato d'Asti	364	49.663	7	480	0	0	3	459	374	50.602
TOTALE D.O.C.G. ASTI	797	532.660	7	480	-	0	3	459	807	533.599

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 1998	2	21							2	21
Barbaresco 2000	2	70							2	70
Barbaresco 2001	6	164							6	164
Barbaresco 2002	6	277							6	277
Barbaresco 2003	23	2.191	1	12					24	2.203
Barbaresco 2004	60	4.494	1	5					61	4.499
Barbaresco 2005	273	21.277	6	570					279	21.847
Totale BARBARESCO	372	28.494	8	587	0	0			380	29.081



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	1	3							1	3
Barolo 1999	1	117							1	117
Barolo 2000	9	289							9	289
Barolo 2001	11	849							11	849
Barolo 2002	8	350			1	5			9	355
Barolo 2003	42	1.885	2	33					44	1.918
Barolo 2004	762	76.178	16	1.114					778	77.292
Totale BAROLO	834	79.671	18	1.147	1	5			853	80.823

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 2004	1	31							1	31
Roero 2005 DOCG	46	1.541							46	1.541
Roero 2006 DOCG	53	1.691	1	5					54	1.696
Totale Roero	100	3.263	1	5	-	-	-	-	101	3.268
Roero Arneis DOCG 2006	3	130							3	130
Roero Arneis DOCG 2007	312	22.802	10	1.091					322	23.893
Roero Arneis DOCG 2008	43	4.736	1	80					44	4.816
Totale Roero Arneis DOCG	358	27.668	11	1.171			-	-	369	28.839
Roero Arneis Spumante 2005	4	73			-	-	-	-	4	73
TOTALE D.O.C. ROERO	462	31.004	12	1.176	-	-	-	-	474	32.180

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 Sup.re 2005	1	20							1	20
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2006	18	809	1	6					19	815
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2007	25	1.536							25	1.536
DOLCETTO DOGLIANI SUPERIORE	44	2.365	1	6					45	2.371

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 2006	2	44	1	9					3	53
Dolcetto di Dogliani 2007	148	29.069	9	3.889	1	7			158	32.965
dolcetto di Dogliani 2008	2	1.314							2	1.314
Totale DOLCETTO DI DOGLIANI	152	30.427	10	3.898	1	7		0	163	34.332

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 2006	1	25							1	25
Dolcetto Langhe Monregalesi 2007	13	692					1	28	14	720
Dolcetto Langhe Monregalesi 2008	1	34							1	34
DOLCETTO LANGHE MONREGALESI	15	751	-	-			1	28	16	779

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 2003						-			-	-
Dolcetto d'Alba 2004			1	52					1	52
Dolcetto d'Alba 2005	3	62	1	29					4	91
Dolcetto d'Alba 2006	41	2.049	4	195	2	70			47	2.314
Dolcetto d'Alba 2007	611	63.177	17	2.283	2	140	2	266	632	65.866
Dolcetto d'Alba 2008	15	3.802							15	3.802
Totale DOLCETTO D'ALBA	670	69.090	23	2.559	4	210	2	266	699	72.125

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 2006	6	614							6	614
Dolcetto di Diano d'Alba 2007	98	7.458	2	67					100	7.525
TOTALE DOLCETTO DI DIANO D'ALBA	104	8.072	2	67					106	8.139

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 2003	1	63							1	63
Barbera d'Alba 2004	13	586	2	63	1	62			16	711
Barbera d'Alba 2005	53	3.586	3	132					56	3.718
Barbera d'Alba 2006	323	27.951	9	762					332	28.713
Barbera d'Alba 2007	437	50.447	16	1.263	1	29			454	51.739
Barbera d'Alba 2008	2	917							2	917
Totale BARBERA D'ALBA	829	83.550	30	2.220	2	91	0	0	861	85.861



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 2006	1	5							1	5
Langhe Arneis 2007	204	10.133	4	87			1	7	209	10.227
Langhe Arneis 2008	37	2.267	1	70					38	2.337
Totale Langhe Arneis	242	12.405	5	157	0	0	1	7	248	12.569
Langhe Bianco 2004	1	13							1	13
Langhe Bianco 2006	11	413	1	26	1	26			13	465
Langhe Bianco 2007	67	4.074	3	140					70	4.214
Langhe Bianco 2008	1	6							1	6
Totale Langhe Bianco	80	4.506	4	166	1	26			85	4.698
Langhe Chardonnay 2006	11	298							11	298
Langhe Chardonnay 2007	164	7.845	11	397	2	61			177	8.303
Langhe Chardonnay 2008	13	770	1	183					14	953
Totale Langhe Chardonnay	188	8.913	12	580	2	61			202	9.554
Langhe Dolcetto 2006	5	373	1	7					6	380
Langhe Dolcetto 2007	197	14.127	9	399	1	5	1	10	208	14.541
Langhe Dolcetto 2008	10	2.530							10	2.530
Totale Langhe Dolcetto	212	17.030	10	406	1	5	1	10	224	17.451
Langhe Favorita 2006	2	32							2	32
Langhe Favorita 2007	116	4.747	5	71			2	41	123	4.793
Langhe Favorita 2008	25	2.435							25	2.435
Totale Langhe Favorita	143	7.214	5	71	0	0	2	41	150	7.326
Langhe Freisa 2005	3	46							3	46
Langhe Freisa 2006	6	132							6	132
Langhe Freisa 2007	46	1.322							46	1.322
Totale Langhe Freisa	55	1.500	-	-			0	0	55	1.500
Langhe Rosso 2003	2	107							2	107
Langhe Rosso 2004	7	651							7	651
Langhe Rosso 2005	50	1.690	1	30					51	1.720
Langhe Rosso 2006	90	4.717	1	25					91	4.767
Langhe Rosso 2007	67	3.563	2	12					69	3.575
Totale Langhe Rosso	216	10.728	4	67	-	-	-	-	220	10.795
Langhe Nebbiolo 2003	1	31							1	31
Langhe Nebbiolo 2004	8	767							8	767
Langhe Nebbiolo 2005	25	1.447							25	1.447
Langhe Nebbiolo 2006	136	7.983	2	33					138	8.016
Langhe Nebbiolo 2007	261	15.202	8	216					269	15.418
Langhe Nebbiolo 2008	1	30							1	30
Totale Langhe Nebbiolo	432	25.460	10	249	-	-	-	-	442	25.709
TOTALE D.O.C. LANGHE	1.568	87.756	50	1.696	4	92	4	58	1.626	89.602

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	8	370							8	370
Alta Langa 2004	4	105							4	105
Alta Langa 2005	7	585							7	585
Totale ALTA LANGA	19	1060							19	1060

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	1	49							1	49
Nebbiolo d'Alba 2004	3	81	1	24					4	105
Nebbiolo d'Alba 2005	31	1.282	3	92					34	1.374
Nebbiolo d'Alba 2006	210	16.295	5	50	1	13			216	16.358
Nebbiolo d'Alba 2007	35	5.300	1	166					36	5.466
Totale NEBBIOLO D'ALBA	280	23.007	10	332	1	13	-	-	291	23.352

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	1	63							1	63
Piemonte Barbera 2005	2	130							2	130
Piemonte Barbera 2006	9	546	1	148					10	694
Piemonte Barbera 2007	132	17.899	5	1.049					137	18.948
Piemonte Barbera 2008	5	641							5	641
Totale Piemonte Barbera	149	19.279	6	1.197	-	-			155	20.476
Piemonte Bonarda 2007	48	1.397	1	12					49	1.409
Piemonte Bonarda 2008	2	134							2	134
Totale Piemonte Bonarda	50	1.531	1	12					51	1.543
Piemonte Brachetto 2007	2	61							2	61
Piemonte Brachetto 2008	6	197	1	52					7	249
Totale Piemonte Brachetto	8	258	1	52	-	-			9	310
P.te Brachetto Spumante 2007	3	297							3	297
P.te Brachetto Spumante 2008	2	133							2	133
Piemonte Brachetto Spumante	5	430	-	-					5	430
Piemonte Chardonnay 2007	30	2.314							30	2.314
Piemonte Chardonnay 2008	8	1.251	1	20					9	1.271
Totale P.te Chardonnay	38	3.565	1	20			-	-	39	3.585
Piemonte Cortese 2007	18	2.784							18	2.784
Piemonte Cortese 2008	2	408	1	31					3	439
Totale Piemonte Cortese	20	3.192	1	31			-	-	21	3.223
Piemonte Grignolino 2006			1	25					1	25
Piemonte Grignolino 2007	36	2.843	1	9					37	2.852
Totale Piemonte Grignolino	36	2.843	2	34					38	2.877
Piemonte Moscato Passito 2003	1	7							1	7
Piemonte Moscato Passito 2004	4	65							4	65
Piemonte Moscato Passito 2005	4	17							4	17
Piemonte Moscato Passito 2006	8	758	1	2					9	760
Totale P.te Moscato Passito	17	847	1	2			-	-	18	849
Piemonte Pinot Nero Spum 2004	2	17							2	17
Piemonte Moscato 2007	5	1.367							5	1.367
Piemonte Moscato 2008	16	1.525							16	1.525
Totale Piemonte Moscato	21	2.892	-	-			-	-	21	2.892
Piemonte Spumante 1998	1	78							1	78
Piemonte Spumante 1999	1	58							1	58
Piemonte Spumante 2004	2	41							2	41
Totale Piemonte Spumante	4	177							4	177
TOTALE D.O.C. PIEMONTE	350	35.031	13	1.348	-	-	-	-	363	36.379

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 2007	2	40							2	40
Pinerolese Bonarda 2007	1	21							1	21
Pinerolese Freisa 2007	1	10							1	10
Pinerolese Rosso 2007	1	12							1	12
Totale PINEROLESE	5	83							5	83

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 2006	6	65							6	65
Colline Saluzzesi 2007	3	56							3	56
Totale Colline Saluzzesi	9	121	-	-					9	121
Colline Saluzzesi Pelaverga 2006	1	5							1	5
Colline Saluzzesi Pelaverga 2007	7	160							7	160
Totale Colline Saluzzesi Pelaverga	8	165	-	-					8	165
Colline Sal. Quagliano 2006	1	2							1	2
Colline Sal. Quagliano 2007	4	59							4	59
Colline Sal. Quagliano 2008	2	50							2	50
Totale Colline Saluzzesi Quagliano	7	111	-	-					7	111
Colline Sal. Quagliano spum 2006	1	91							1	91
Colline Sal. Quagliano spum 2007	1	48							1	48
Totale Colline Saluzzesi Quagliano Spumante	2	139							2	139
TOTALE COLLINE SALUZZESI	26	536	-	-					26	536

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	2	30							2	30
Verduno Pelaverga 2007	11	954							11	954
Totale Verduno Pelaverga	13	984							13	984

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	1	11							1	11
Cisterna d'Asti 2007	3	34							3	34
Totale Cisterna d'Asti	4	45							4	45

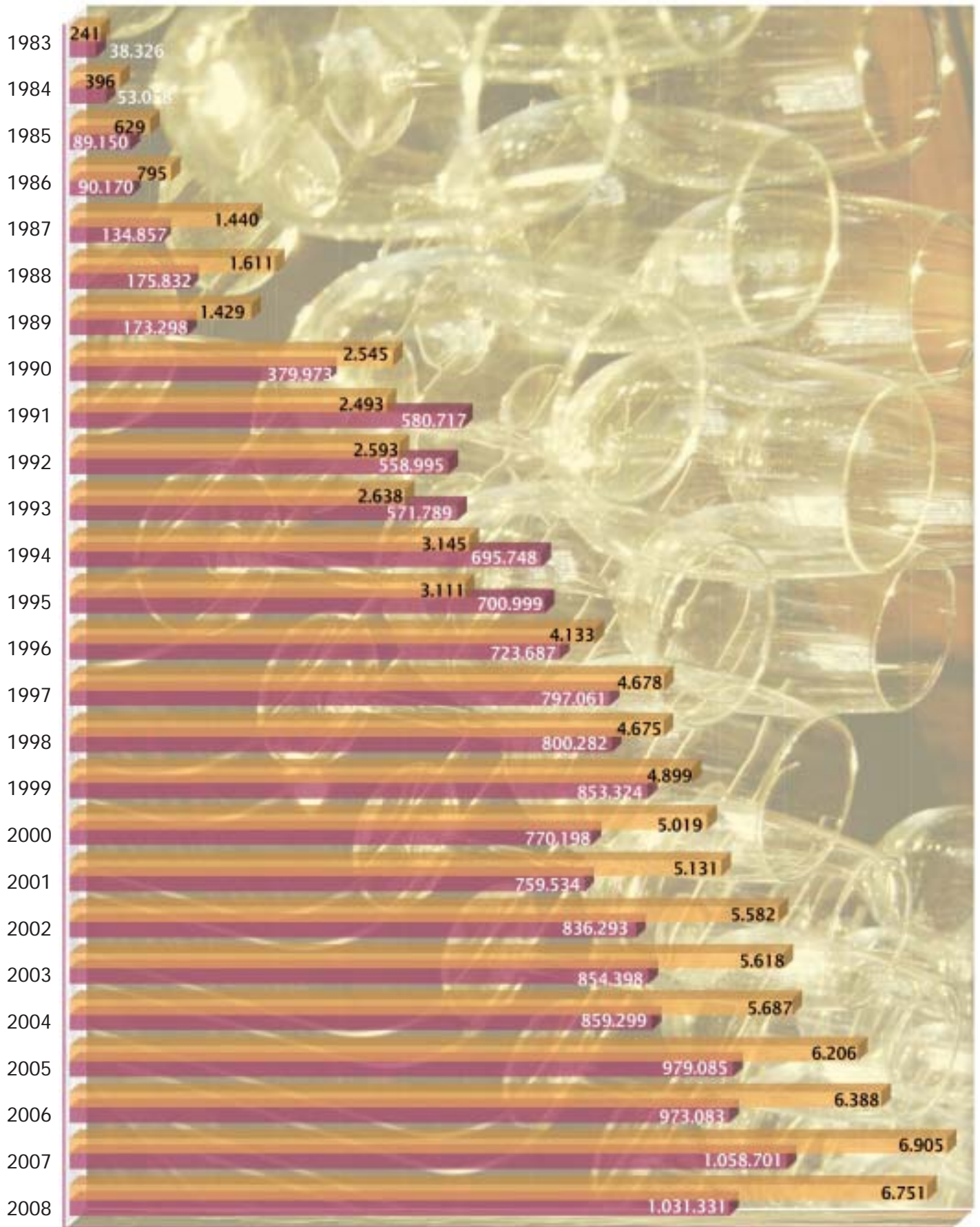
TABELLA RIEPILOGATIVA COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE - ANNO 2008


VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Alta Langa	19	1.060							19	1.060
Asti	433	482.997							433	482.997
Moscato d'Asti	364	49.663	7	480			3	459	374	50.602
Barbaresco	372	28.494	8	587					380	29.081
Barolo	834	79.671	18	1.147	1	5			853	80.823
Barbera d'Alba	829	83.550	30	2.220	2	91			861	85.861
Cisterna d'Asti	4	45							4	45
Colline Saluzzesi	9	121							9	121
Colline Saluzzesi Pelaverga	8	165							8	165
Colline Saluzzesi Quagliano	7	111							7	111
Colline Saluzzesi Quagliano Spumante	2	139							2	139
Dolcetto d'Alba	670	69.090	23	2.559	4	210	2	266	699	72.125
Dolcetto di Diano d'Alba	104	8.072	2	67					106	8.139
Dolcetto di Dogliani	152	30.427	10	3.898	1	7			163	34.332
Dolcetto di Dogliani Superiore	44	2.365	1	6					45	2.371
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	15	751					1	28	16	779
Langhe Arneis	242	12.405	5	157			1	7	248	12.569
Langhe Bianco	80	4.506	4	166	1	26			85	4.698
Langhe Chardonnay	188	8.913	12	580	2	61			202	9.554
Langhe Dolcetto	212	17.030	10	406	1	5	1	10	224	17.451
Langhe Favorita	143	7.214	5	71			2	41	150	7.326
Langhe Freisa	55	1.500							55	1.500
Langhe Nebbiolo	432	25.460	10	249					442	25.709
Langhe Rosso	216	10.728	4	67					220	10.795
Nebbiolo d'Alba	280	23.007	10	332	1	13			291	23.352
Piemonte Barbera	149	19.279	6	1.197					155	20.476
Piemonte Bonarda	50	1.531	1	12					51	1.543
Piemonte Brachetto	8	258	1	52					9	310
Piemonte Brachetto Spumante	5	430							5	430
Piemonte Chardonnay	38	3.565	1	20					39	3.585
Piemonte Cortese	20	3.192	1	31					21	3.223
Piemonte Grignolino	36	2.843	2	34					38	2.877
Piemonte Moscato	21	2.892							21	2.892
Piemonte Moscato Passito	17	847	1	2					18	849
Piemonte Spumante	4	177							4	177
Piemonte Pinot Nero Spumante	2	17							2	17
Pinerolese Dolcetto	2	40							2	40
Pinerolese Bonarda	1	21							1	21
Pinerolese Freisa	1	10							1	10
Pinerolese Rosso	1	12							1	12
Roero	100	3.263	1	5					101	3.268
Roero Arneis	358	27.668	11	1.171					369	28.839
Roero Arneis Spumante	4	73							4	73
Verduno Pelaverga	13	984							13	984
Totale	6.544	1.014.586	184	15.516	13	418	10	811	6.751	1.031.331

VARIAZIONI

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
2008	6.544	1.014.586	184	15.516	13	418	10	811	6.751	1.031.331

IL PROGREDIRE DELLE 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 docg, doc 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 a denominazione d'origine.

Attualmente, all'albo della Camera di commercio di Cuneo sono iscritte n. 1.160 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 fornisce la dovuta pubblicità ai dati, relativi agli imbottigliamenti di tutte le denominazioni d'origine provinciali, effettuati negli ultimi 4 anni.

Il quadro risultante è di grande rilevanza, perché mette a disposizione di tutte le parti interessate il quantitativo imbottigliato, per ogni singola denominazione, in uno spazio temporale significativo, fornendo, con immediatezza ed in modo oggettivo, il trend del mercato.

Il primo aspetto da sottolineare è che, in questo lasso di tempo, il dato è sensibilmente e costantemente cresciuto, passando da 143 milioni di bottiglie del 2005 a 153 milioni del 2006, a 173 milioni del 2007, per assestarsi a 174 milioni del 2008. Nonostante la crisi che ha colpito l'economia mondiale, in modo più profondo verso la fine dell'anno, i dati complessivi hanno confermato i numeri del 2007; in particolare, il quantitativo di Asti è stato superiore all'anno precedente, mentre le altre docg hanno registrato un lieve calo, ad eccezione del Dolcetto di Dogliani Superiore, che ha ancora segnato un aumento significativo rispetto all'anno precedente.

Indicando la tabella pubblicata, per ogni denominazione provinciale, i dati di imbottigliamento suddiviso tra le ditte che hanno la sede in provincia di Cuneo e quelle con sede fuori provincia, diviene interessante seguire l'evoluzione ed il luogo ove ogni singolo vino viene confezionato.

Il concreto impegno dell'Ente camerale è quello di recepire, informatizzare e rendere pubblici i 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 embouteil-

leurs des vins AOCG, AOC 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, dans des récipients allant jusqu'à 60 litres, des vins d'appellation d'origine.

Actuellement, 1.160 exploitations ayant le siège de leur cave d'embouteillage situé sur le territoire de la Province, 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 assure la publication des données relatives aux mises en bouteilles de toutes les appellations d'origine de la Province effectuées lors des quatre dernières années.

Le résultat obtenu est très important, car il fournit aux parties intéressées la quantité annuelle de vin mis en bouteilles, pour chaque appellation, dans un espace de temps significatif, fournissant, de façon immédiate et objective, la tendance du marché.

Le premier aspect à souligner est que, dans ce laps de temps, les chiffres ont sensiblement et constamment augmenté, passant de 143 millions de bouteilles en 2005 à 153 millions en 2006, à 173 millions en 2007, pour se stabiliser à 174 millions en 2008. Malgré la crise qui a touché l'économie mondiale, de façon plus profonde vers la fin de l'année, les données globales ont confirmé les chiffres de 2007; en particulier, la quantité d'Asti a été supérieure à celle de l'année précédente, tandis que les autres AOCG ont enregistré une légère chute, à l'exception du Dolcetto di Dogliani Supérieur, qui a encore enregistré une augmentation significative par rapport à l'année précédente.

Le tableau publié indiquant, pour chaque appellation de la Province, les chiffres des mises en bouteilles répartis entre les exploitations qui ont leur siège dans la Province de Cuneo et celles qui ont leur siège hors de la Province, il devient intéressant de suivre l'évolution et l'endroit où chaque vin est élaboré.

L'engagement concret de la Chambre de Commerce est de recueillir, 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 une politique des prix, pouvant avoir une influence positive sur tous les acteurs de la filière.

Register of bottlers

With the decree of 21st May 2004, the Ministry of Policies for Agriculture instituted the Register of Bottlers of DOC, DOCG, and IGT wines.

The Register is kept by the Chamber of Commerce. Registration is compulsory for all wine producers that bottle, or commission others to bottle, DOC wines in containers of up to 60 litres. The current Register of Bottlers of the Cuneo Chamber of Commerce has 1,160 enrolled companies with bottling facilities located within the provincial administrative area.

By the month of September of every year, registered bottling companies must declare the quantity of wine bottled between 1st August of the previous year and 31st July of the current year.

With the Register now fully operational, the Chamber gives appropriate publicity to the data referring to the quantities bottled for each of the denominations originating in this Province during the last 4 years.

The resulting picture is quite significant, since it makes available to everyone involved data on wine production bottled for every denomination, in a relevant time span, and provides an immediate and objective impression of the market trends.

The first aspect to underline is that during this period the total volume has grown considerably and continually, from 143 million bottles in 2005 to 153 million in 2006,

173 million in 2007, settling at 174 million in 2008. Despite the crisis that has affected the world economy, especially towards the end of the year, the total figures confirm those of 2007. In particular, the production in Asti has exceeded that of the previous year, while the other DOCGs have registered a slight drop, with the exception of Dolcetto di Dogliani Superiore, which recorded a marked increase over the previous year.

Referring to the published tables, for each denomination in the province the bottling data are subdivided between companies based in the province of Cuneo and those based outside the province allowing interesting observations on the trend of where individual wines are bottled.

The real commitment of the Chamber is to record increasingly precise and sophisticated numerical data, which are then computerised and made publicly available, in order to contribute to the objective evaluation of market trends and the creation of economic programming and pricing plans which will have a positive effect on all those involved in the production process.

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. Alle



Winzerbetriebe, die selber Weine mit Herkunftsbezeichnung abfüllen oder von Dritten abfüllen lassen (Behältergrößen bis zu 60 Liter), müssen sich registrieren lassen.

Derzeit sind im bei der Handelskammer Cuneo geführten Register 1.160 Betriebe eingeschrieben, die in der Provinz ansässig sind und in deren Weinkellern Wein abgefüllt wird.

Diese 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 in vollem Ausmaß funktioniert, stehen bei der Handelskammer alle Daten zum Abfüllen von Weinen mit Herkunftsbezeichnung (der Provinz Cuneo) in eingeschriebenen Abfüllbetrieben zur Verfügung, und zwar bezogen auf die letzten 4 Jahre.

Es handelt sich um eine Ansammlung wichtiger Daten, durch die alle interessierten Parteien erfahren können, welche Menge eines bestimmten Weines mit Herkunftsbezeichnung in dem angegebenen Zeitraum abgefüllt worden ist, und so spiegeln die Zahlen auf objektive Weise die jeweilige Marktsituation wieder.

Es sollte betont werden, dass die Mengen in dem oben angeführten Zeitraum ständig und nicht unwesentlich

gestiegen sind: Die 143 Millionen Flaschen des Jahres 2005 wurden im darauffolgenden Jahr zu 153 Mill., im Jahre 2007 bereits zu 173 Mill. und im Jahr 2008 ist die Flaschenzahl erneut um 1 Mill. auf 174 Millionen gestiegen. Trotz der weltweiten Wirtschaftskrise, die vor allem gegen Ende des Jahres 2008 negative Auswirkungen hatte, konnten die Ergebnisse des Jahres 2007 bestätigt werden; bezogen auf den Asti wurde 2008 eine wesentlich höhere Abfüllmenge registriert, während alle übrigen DOCG-Weine einen leichten Rückgang verbuchen mussten, mit Ausnahme des Dolcetto di Dogliani Superiore, der gegenüber dem Vorjahr einen erheblichen Anstieg vorweisen konnte.

Der veröffentlichten Tabelle können wir bezogen auf jede einzelne, in der Provinz vorkommende Herkunftsbezeichnung die Gesamtabfüllmenge und deren Entwicklung entnehmen (wobei die Betriebe unterteilt wurden in jene mit Sitz in der Provinz Cuneo und jene, die außerhalb der Provinz ansässig sind).

Die Handelskammer hat die Absicht, in Zukunft noch präzisere und noch detailliertere Daten zu veröffentlichen, durch welche die Marktlage ganz objektiv bewertet wird und – im Hinblick auf Wirtschaft und Preisniveau – eine Vorgehensweise erarbeitet werden kann, die für alle Beteiligten positive Ergebnisse bringt.

VINI DOC E DOCG PRODOTTI NELLA PROVINCIA DI CUNEO IMBOTTIGLIATI NEGLI ANNI 2005 - 2006 - 2007 - 2008

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			Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2007 al 31 - 7 - 2008		
	Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri	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	246.790	444.236	691.026
BARBARESCO	16.725	3.058	19.783	18.995	4.232	23.227	21.349	5.178	26.527	20.373	3.512	23.886
BAROLO	46.591	9.753	56.344	47.755	7.161	54.916	60.511	6.692	67.203	57.620	5.871	63.491
ROERO	19.246	3.670	22.916	23.457	3.423	26.880	26.737	2.944	29.681	25.950	2.438	28.388
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE	0	0	0	0	0	0	1.366	0	1.366	1.883	0	1.883
ALTA LANGA	1.014	847	1.861	1.069	652	1.721	1.335	587	1.922	1.226	560	1.786
BARBERA D'ALBA	54.708	824	55.532	64.822	1.645	66.467	76.867	1.370	78.237	73.793	1.375	75.168
CISTERNA D'ASTI	6	253	259	5	409	414	15	336	351	15	280	295
COLLINE SALUZZESI	457	0	457	467	0	467	560	0	560	616	0	616
DOLCETTO D'ALBA	48.918	3.018	51.936	49.382	4.733	54.115	56.019	4.593	60.612	53.657	4.610	58.267
DOLCETTO LANGHE MONREGALESI	631	0	631	503	0	503	496	0	496	332	0	332
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA	5.589	0	5.589	7.044	33	7.077	6.244	22	6.266	6.857	0	6.857
DOLCETTO DI DOGLIANI	22.061	106	22.167	23.274	128	23.402	26.151	30	26.181	24.011	294	24.305
LANGHE	68.266	3.075	71.341	82.734	4.534	87.268	96.409	5.734	102.143	92.404	4.645	97.048
NEBBIOLO D'ALBA	12.940	843	13.783	14.187	2.916	17.103	15.242	2.435	17.677	14.538	2.561	17.100
PIEMONTE	92.363	123.305	215.668	80.938	141.044	221.982	84.736	122.006	206.742	84.987	128.879	213.866
PINEROLESE	97	2.017	2.114	31	1.887	1.918	73	2.080	2.153	106	1.989	2.095
VERDUNO PELAVERGA o VERDUNO	689	0	689	638	0	638	799	0	799	675	0	675
Totale	580.467	494.276	1.074.743	630.169	520.326	1.150.495	714.098	588.306	1.302.404	705.834	601.250	1.307.084
Pari a bottiglie da 0,75 litri			143.299.059			153.399.333			173.653.867			174.277.844



IL CONSORZIO TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO E IL PIANO CONTROLLI

Le Denominazioni di origine sono sottoposte a un sistema di controllo che, attraverso il meccanismo delle fascette numerate (contrassegni di Stato), garantisce ai consumatori la tracciabilità dei prodotti. Le verifiche, a partire dal vigneto fino alla commercializzazione, sono condotte sotto la responsabilità degli enti del territorio: Consorzio di Tutela, Provincia di Cuneo e Camera di Commercio di Cuneo.

Fin dall'aprile 2005 il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero assicura la corrispondenza fra la produzione effettiva e le regole dei disciplinari delle Docg Barbaresco e Barolo. L'incarico a svolgere le attività di controllo anche per la Docg Dogliani e per le Doc Barbera d'Alba, Dolcetto di

Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga e Langhe è stato conferito al Consorzio con Decreto 6 novembre 2007 e successive integrazioni dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Piano controlli è svolto dal Consorzio in collaborazione con la Provincia di Cuneo e la Camera di Commercio di Cuneo, che gestisce i prelievi e le commissioni di degustazione.

A breve si concluderà l'iter, con la pubblicazione del Decreto di incarico, che porterà il Consorzio a espletare le funzioni del Piano dei controlli anche per le altre Denominazioni: Roero Docg, Roero Arneis Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Nebbiolo d'Alba Doc, di cui il



Consorzio ha acquisito piena rappresentatività. L'attività dei Piani di controllo ha consentito al Consorzio di svolgere nel 2008 un ruolo di gestione e controllo delle Denominazioni di origine. Il Consorzio è così riuscito a conoscere e monitorare meglio i vini sotto la sua tutela e a raccogliere una serie di informazioni utili sia all'ente, sia alle aziende stesse.

Le tabelle si riferiscono a Barbaresco Dcog e Barolo Dcog, in quanto l'attività di controllo è iniziata nel corso del 2005 e, quindi, ad oggi, sono disponibili i dati di tre annate complete da confrontare. Per le altre Denominazioni Dogliani, Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga e Langhe il monitoraggio attraverso i Piani di controllo si è avviato a partire dal 1° gennaio 2008, quindi i primi ragionamenti e confronti si potranno fare solo a partire dai prossimi mesi.

Nelle tabelle 1 e 3 sono riportate la produzione reale dell'annata, cioè defalcata dalle eventuali riclassificazioni e cali negativi, e la giacenza di prodotto dell'annata di riferimento, al 31 dicembre 2008. Quest'ultimo dato è utile per valutare la quantità di prodotto ancora disponibile per il quale non sono ancora stati ritirati i contrassegni di Stato.

Nelle tabelle 2 e 4 sono indicati i quantitativi complessivi di prodotto certificato e imbottigliato negli ultimi tre anni, la quantità di prodotto giacente al 31 dicembre e le percentuali di prodotto certificato e imbottigliato rispetto al totale della giacenza.

L'Association de Protection des Barolo Barbaresco Alba Langhe et Roero et le Plan de contrôles

Les Appellations d'origine sont soumises à un système de contrôle qui, à travers le mécanisme des étiquettes numérotées (bandelettes fiscales), garantit aux consommateurs la traçabilité des produits. Les vérifications, du vignoble à la commercialisation, sont conduites sous la responsabilité des organismes du territoire : Association de Protection, Province de Cuneo et Chambre de Commerce de Cuneo.

Depuis le mois d'avril 2005, l'Association de Protection des Barolo Barbaresco Alba Langhe et Roero assure la correspondance entre la production effective et les règles des cahiers des charges des Aocg Barbaresco et Barolo. La charge d'accomplir des activités de contrôle également pour l'Aocg Dogliani et pour les AOC Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga et Langhe a été conférée à l'Association par Décret du 6 novembre 2007 et addenda ultérieurs du Ministère des Politiques Agricoles Alimentaires et Forestières. Le Plan de contrôles est effectué par l'Association en collaboration avec la Province de Cuneo et la Chambre de Commerce de Cuneo, qui gère les prélèvements et les commissions de dégustation.

À court terme on conclura le processus, avec la publication du Décret et lettre de mission, qui amènera l'Association à accomplir les fonctions du Plan des contrôles également pour les autres Appellations : Roero Aocg, Roero Arneis Aocg, Dolcetto d'Alba AOC et



Foto di Franco Bartocci



Foto di Franco Bartocci


Nebbiolo d'Alba AOC, dont l'Association a acquis la pleine représentativité.

L'activité des Plans de contrôle a permis à l'Association de tenir en 2008 un rôle de gestion et de contrôle des Appellations d'origine. L'Association a ainsi réussi à connaître et mieux surveiller les vins sous sa protection et à recueillir une série d'informations utiles aussi bien à l'organisme qu'aux entreprises mêmes.

Les tableaux se réfèrent aux Barbaresco Aocg et Barolo Aocg, car l'activité de contrôle a débuté au cours de l'année 2005 et actuellement les chiffres de trois années complètes à comparer sont disponibles. Pour les autres Appellations Dogliani, Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga et Langhe la surveillance à travers les Plans de contrôle s'est mise en route à partir du 1er janvier 2008 ; les premiers raisonnements et comparaisons se feront donc seulement à partir des prochains mois.

Dans les tableaux 1 et 3 sont indiquées la production réelle de l'année, c'est-à-dire défalquée des éventuels reclassements et pertes négatives, et le stock de produit de l'année de référence, au 31 décembre 2008. Cette dernière donnée est utile pour estimer la quantité de produit encore disponible pour laquelle n'ont pas encore été retirées les bandelettes fiscales.

Dans les tableaux 2 et 4 sont indiquées les quantités globales de produit certifié et embouteillé au cours des trois dernières années, la quantité de produit stocké au 31 décembre et les pourcentages de produit certifié et embouteillé par rapport au total du stock.

 **The Consortium for the Protection of Barolo Barbaresco Alba Langhe and Roero and the Control Scheme.**

The Denominations of Origin are subject to a control system through which the traceable origin of the products are guaranteed by means of numbered label strips (State Seals). The monitoring procedure, from the vineyard to the marketing of the wine, is conducted under the responsibility of local public bodies: the Consortium for Protection, the Cuneo Province administration and the Cuneo Chamber of Commerce.

Since April 2005 the Consortium for the Protection of Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe and Roero has ensured that the actual wine production corresponds to the DOCG regulations for Barbaresco and Barolo. The task of carrying out the monitoring activities for DOCG Dogliani and for DOC Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga and Langhe was assigned to the Consortium by the Decree of 6 November 2007 and subsequent appendices by the Ministry for Agriculture, Food and Forestry Policies. The Control Scheme is enacted by the Consortium in collaboration with the Cuneo Province and the Chamber of Commerce, which performs the sampling operations and the tasting committees.

A decree is to be published soon, conferring authority to the Consortium, which will be responsible to fulfil the tasks of the Control Scheme for the other



Foto di Franco Bartocci

Denominations as well: Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC and Nebbiolo d'Alba DOC, for which the Consortium has been assigned full representative powers.

In 2008, through the activities of the Control Scheme, the Consortium was able to take up a role of managing and supervising the Denomination of Origin. The Consortium thus succeeded in getting to know and monitoring the wines under its protection and in gathering information which was useful for both public bodies and the wine producers.

The tables refer to Barbaresco DOCG and Barolo DOCG, and, since the control procedure was initiated in the course of 2005, there are now data available for comparison of three full years of production. Monitoring through the Control Scheme began in January 2008 for other Denominations: Dogliani, Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga and Langhe. The first conclusions and comparisons can only be drawn in the next few months.

Tables 1 and 3 show the actual annual production figures, after deduction of any reclassifications or negative reductions, as well as the stock figures of each product from the year referred to, as of 31 December 2008. This data is useful for assessing the quantity of the product still available, and for which the State seals have not yet been taken up.

Tables 2 and 4 indicate the total quantities of the pro-

ducts certified and bottled within the last three years, the amounts stock listed as of 31st December and the percentages of the certified and bottled products out of the total stock.



Kontrollplan der Genossenschaft zum Schutz von Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe und Roero

Alle Herkunftsbezeichnungen unterliegen einem Kontrollsystem, durch das der Endverbraucher anhand von nummerierten Flaschenhals-Banderolen (staatliche Kennzeichen) die Möglichkeit hat, die Herkunft des Produktes ablesen zu können. Die Kontrollen, sie reichen vom Weinberg bis zum Vertrieb, obliegen den vor Ort ansässigen Ämtern: Schutzgenossenschaft, Provinz Cuneo, Handelskammer Cuneo.

Seit April 2005 gewährleistet die Genossenschaft zum Schutz von Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe und Roero eine Korrespondenz zwischen der effektiven Produktion und den Vorschriften der Richtlinien der DOCG-Weine Barbaresco und Barolo. Den Auftrag, auch die Kontrollen bezüglich des DOCG-Weines Dogliani und der DOC-Weine Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga und Langhe durchzuführen, wurde der Genossenschaft mit Dekret vom 6. November 2007 sowie mehreren Erweiterungen des Ministeriums für Lebensmittel aus Land- und Forstwirtschaft übertragen. Die Genossenschaft setzt den Kontrollplan in Zusammenarbeit mit der Provinz

Cuneo und der Handelskammer Cuneo um; letztere leitet die Entnahme der Weinproben und die Arbeit der Verkostungskommissionen.

In Kürze wird die Veröffentlichung des Dekrets erfolgen, aufgrund dessen der Genossenschaft auch die Durchführung des Kontrollplans bezüglich der Herkunftsbezeichnungen Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC und Nebbiolo d'Alba DOC obliegen wird.

Dank der im Kontrollplan vorgeschriebenen Vorgehensschritte hat die Genossenschaft im Jahr 2008 nicht nur eine leitende Kontrollfunktion bezüglich der DOC-Bezeichnung eingenommen, sondern die Möglichkeit gehabt, die unter ihrem Schutz stehenden Weine besser kennenzulernen sowie für einen regen Informationsaustausch zwischen dem Amt und den Winzerbetrieben zu sorgen.

Die Tabellen beziehen sich auf die Weine Barbaresco DOCG und Barolo DOCG, deren Kontrolle im Jahr 2005 ins Leben gerufen wurde; bislang können die Daten von drei Jahrgängen verglichen werden. Da der Kontrollplan bezüglich der Herkunftsbezeichnungen Dogliani, Barbera d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Verduno Pelaverga und Langhe erst im Januar 2008 in Kraft getreten ist, werden die ersten Datenzusammenstellungen und Vergleiche erst in den nächsten Monaten vorliegen.

In den Tabellen 1 und 3 werden die tatsächlichen Produktionszahlen des entsprechenden Jahrgangs wiedergegeben (unter Beachtung aller Neuklassifizierungen und Abzüge), sowie die noch verfügbare Menge, wobei als Stichtag der 31. Dezember 2008 gilt. Anhand der letzteren Angabe kann auch die Menge an Wein abgelesen werden, für die noch nicht die entsprechenden staatlichen Flaschenhals-Banderolen abgeholt wurden.

In den Tabellen 2 und 4 wird die Gesamtmenge des zertifizierten und in den letzten drei Jahren abgefüllten Produkts angegeben, die noch verfügbare Menge (Stichtag 31. Dezember) und das Verhältnis zwischen abgefüllter und insgesamt verfügbarer Menge.

BAROLO

Tabella 1

Millesimo	2002 hl	2003 hl	2004 hl
Produzione	40.304	64.833	71.331
Giacenza al 30.12.2008	3.696	3.235	8.234
Produzione residua	9,2%	5,0%	11,5%

BAROLO

Tabella 2

Anno solare	2006 (31.12.06) hl	2007 (31.12.07) hl	2008 (31.12.08) hl
Prodotto certificato	55.776	68.354	76.500
Prodotto imbottigliato	65.980	62.393	74.292
Giacenza complessiva	333.509	353.647	363.068
Prod.cert./giac.compl.	16,6%	19,3%	21,1%
Prod.imb./giac.compl.	19,8%	17,6%	20,5%

BARBARESCO

Tabella 3

Millesimo	2003 hl	2004 hl	2005 hl
Produzione	25.144	27.907	25.448
Giacenza al 30.12.2008	3.696	3.235	6.635
Produzione residua	14,7%	11,6%	26,1%

BARBARESCO

Tabella 4

Anno solare	2006 (31.12.06) hl	2007 (31.12.07) hl	2008 (31.12.08) hl
Prodotto certificato	29.825	28.922	25.515
Prodotto imbottigliato	28.793	24.831	26.544
Giacenza complessiva	106.187	110.920	118.827
%prod.cert./giac.compl.	28,1%	26,1%	21,5%
Prod.imb./giac.compl.	27,1%	22,4%	22,3%



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.



LABORATORIUM DI RICERCA E SVILUPPO



CUNEO
VINI
CUNEO VINS
CUNEO WEINE
CUNEO WINES

A central graphic element featuring a bottle of wine standing on a small patch of green grass. The bottle is dark and has a cork. The text 'CUNEO VINI CUNEO VINS CUNEO WEINE CUNEO WINES' is written in a stylized font below the bottle. The entire graphic is enclosed in a purple border.