A woman wearing a straw hat and a dark long-sleeved shirt is shown in profile, focused on harvesting a bunch of dark purple grapes from a vine. She is using red-handled pruning shears. The background is a clear blue sky and green grape leaves.

# Albo Vigneti 2009

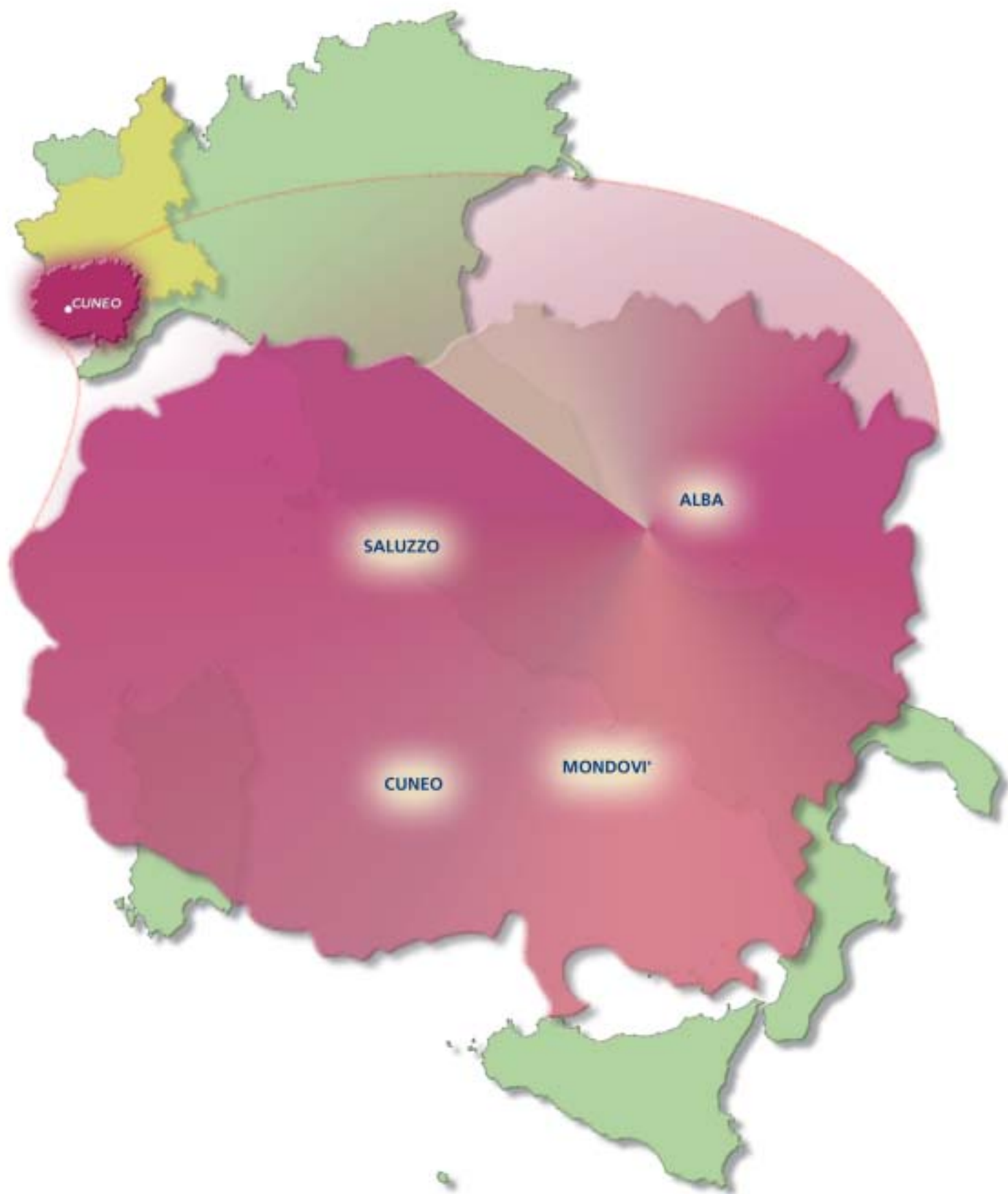


Camera di Commercio  
Cuneo

SITUAZIONE AL  
31 DICEMBRE 2009







## Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Cuneo

*Saranno oltre 106 milioni le bottiglie, di tutti i vini doc e docg prodotti nella vendemmia 2009, che porteranno nel mondo messaggi di qualità eccellente e di componenti sensoriali uniche, preziosi frutti di grandi vignaioli, di un clima ideale e della generosa terra collinare di Langhe e Roero.*

*La vendemmia 2009 sarà ricordata per un inverno particolarmente nevoso. Le abbondanti nevicate, che si sono susseguite durante tutto il periodo freddo, hanno garantito una riserva idrica notevole, rilevatasi altamente utile durante il periodo di scarsa piovosità che ha caratterizzato buona parte dell'estate. Nel complesso il clima è stato idoneo al corretto sviluppo vegetativo della vite, con temperature elevate che hanno favorito l'anticipo di raccolta per le uve a maturazione precoce; per le altre uve tale anticipo è risultato meno accentuato. I dati degli albi vigneti evidenziano una significativa tenuta della superficie iscritta, rispetto all'anno precedente, con leggera variazione da 14.393 ettari dichiarati a 14.355.*

*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 373 sedute, la degustazione di 6.868 campioni.*

*Le denunce delle ditte imbottigliatrici, iscritte all'albo camerale, hanno registrato un lieve calo di confezionamento rispetto al precedente periodo di osservazione, dimostrando comunque una buona tenuta sui mercati mondiali, nonostante il vento di crisi.*

*Con la nuova organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM), prevista dalle norme comunitarie, dal 1° agosto 2009 tutte le denominazioni di origine dei vini, devono essere controllate da un organismo di controllo. Al riguardo la Camera di Commercio di Cuneo, insieme alle altre consorelle piemontesi e nazionali, ha manifestato la volontà di candidarsi, quale soggetto attuatore della nuova certificazione. Lo scopo dichiarato era di valorizzare le professionalità acquisite, nel tempo, dagli Enti camerali, a costi molto contenuti. Purtroppo la scelta dei Consorzi che tutelano la maggior parte dei grandi vini di Langa e Roero non è caduta sulla Camera di commercio ma su un organismo privato che, a parere dell'Ente camerale, non garantisce i requisiti di terzietà ed indipendenza, cui devono rispondere gli organismi di controllo.*

*Nel mese di marzo 2010 è stata approvata, dal Consiglio dei Ministri, la riforma della legge 164/92, con introduzione di diverse novità. Tutte le scelte di semplificazione degli adempimenti amministrativi, per le imprese del settore vitivinicolo, sono fortemente condivise dal sistema camerale che mette a disposizione la propria esperienza e competenza, per far sì che nei decreti collegati a questa nuova legge si tenga conto dell'esperienza maturata, in oltre 40 anni di attività dagli enti camerali, deputati, come recita la recente legge di riforma, a svolgere le funzioni di interesse generale per il sistema delle imprese, curandone lo sviluppo nell'ambito delle economie locali. Si auspica che la previsione normativa possa trovare piena attuazione sia nell'ambito della gestione dei vigneti e delle commissioni di degustazione che nell'attività di distribuzione delle fascette di garanzia.*

Il Presidente

**Dott. Ferruccio DARDANELLO**



*Les vendanges 2009 ont produit plus de 106 millions de bouteilles de vins Doc et Docg, qui porteront au monde entier des messages d'excellente qualité et de composantes sensorielles uniques, précieux fruits de grands vigneron, d'un climat idéal, et des généreuses collines de la région « Langhe et Roero ».*

*On se souviendra de l'année 2009 pour son hiver particulièrement neigeux. Les abondantes chutes de neige qui se sont succédées pendant toute la période froide, ont garanti une réserve hydrique considérable qui s'est avérée précieuse pendant la quasi totalité de la période estivale caractérisée par de faibles pluies.*

*Dans l'ensemble, le climat a été propice au bon développement végétatif des vignes ; les températures élevées ont favorisé une récolte anticipée du raisin à mûrissement précoce. Pour le raisin à mûrissement moyen, l'effet a été moins prononcé.*

*Les données des surfaces inscrites aux tableaux des vignobles se maintiennent de façon significative par rapport à l'année précédente, affichant une légère variation: de 14.355 hectolitres déclarés en 2009 contre 14.393 en 2008.*

*Les commissions de dégustations ont poursuivi leur activité avec compétence et professionnalisme, se réunissant chaque semaine pour procéder au contrôle ponctuel de tous les lots de vin, sans faire obstacle à sa commercialisation. Grâce à un engagement profond de la part de tous les membres, il a été possible de pratiquer en 373 séances, la dégustation de 6.868 échantillons.*

*Les déclarations des entreprises d'embouteillage, inscrites à la Chambre de Commerce, ont enregistré une légère baisse de bouteilles produites par rapport à la précédente période d'observation, démontrant cependant une bonne stabilité sur les marchés mondiaux, malgré le vent de crise.*

*Avec la nouvelle organisation commune du marché vitivinicole (OCM) prévue par les normes communautaires, à partir du 1er août 2009 toutes les dénominations d'origine des vins doivent être examinées par un organisme de contrôle. À cet égard, la Chambre de Commerce de Cuneo, ainsi que les autres Chambres de Commerce piémontaises et nationales, a exprimé sa volonté d'être candidate en tant qu'actuaire de la nouvelle certification. Le but déclaré était de valoriser le professionnalisme acquis, avec le temps, par les Chambres de Commerce, à des coûts très contenus. Malheureusement, le choix des Consortiums de tutelle de la plupart des grands vins de la région "Langa et Roero" n'est pas tombé sur la Chambre de Commerce mais sur un organisme privé. D'après la Chambre de Commerce, cette structure ne garantit pas les conditions d'impartialité et d'indépendance requises auxquelles doivent répondre les organismes de contrôle.*

*Au mois de mars 2010, le Conseil des Ministres a approuvé la réforme de la loi 164/92, avec l'introduction de certaines nouveautés. Tous les choix de simplification des contraintes administratives, pour les entreprises du secteur vitivinicole, sont fortement soutenus par la Chambre de Commerce qui met à leur disposition sa propre expérience et toutes ses compétences. De cette façon, les décrets liés à cette nouvelle loi tiennent compte de l'expérience acquise, pendant plus de quarante ans d'activité, par les Chambres de Commerce et les Députés, comme prévu par la récente loi de réforme. Leur fonction d'intérêt général pour le système des entreprises, est de prendre soin du développement de ces dernières dans le cadre des économies locales. Il est à souhaiter que la prévision normative puisse trouver sa pleine application tant au sein de la gestion des vignobles et des commissions de dégustation, que dans l'activité de distribution des bandes de garantie.*

**Le Président  
Dott. Ferruccio DARDANELLO**



*All the DOC and DOCG wines produced from the 2009 grape harvest will total over 107 million bottles, which will disseminate messages of excellent quality and unique sensorial components throughout the world, of the precious fruit of great winegrowers, and of an ideal climate and the generous hills of the Langhe and Roero districts.*

*2009 will be remembered for a particularly snowy winter. The abundant snowfalls that continued throughout the whole of the cold season guaranteed considerable water reserves that turned out to be extremely useful during the dry period that lasted for most of the summer. Overall, the climate was ideal for the vine's correct vegetative development, with high temperatures which brought forward the harvest of the early-ripening grape varieties. The other grape varieties were also harvested early, but less so.*

*The figures released by the vineyard registries highlight a significant stability in the surface area registered compared with the previous year, with a slight drop in the number of hectares declared, from 14.393 to 14.355.*


*The tasting commissions continued to work with expertise and levels of professional excellence, meeting on a weekly basis to allow the prompt control of all the batches of wine, without posing obstacles to their release for sale. Thanks to the extensive commitment of all the members, it was possible to taste 6,868 samples in 373 sessions.*

*The figures reported by the bottling companies registered at the Chamber of Commerce, recorded a slight drop in the number of bottles produced compared to the previous observation period, nevertheless holding up well on the global markets, despite the recession.*

*With the new common organisation of the winegrowing market (CMO), envisaged by EU legislation, as of 1 August 2009, all the denominations of origin of wines must be checked by a control board. With regard to this matter, Cuneo Chamber of Commerce, along with the other Chambers of Commerce in Piedmont and Italy, has demonstrated a will to implement the new certification. The declared aim was to enhance the value of the professional skills acquired by the Chambers over the years, at very low cost. Unfortunately the decision of the Consortia that defend most of the great*

*Langa and Roero wines was not left to the Chamber of Commerce, but to a private organisation which, in the Chamber's opinion, does not guarantee the requisites of impartiality and independence which must be satisfied by control boards. In March 2010, the Council of Ministers approved the reform of law 164/92, with the introduction of several new elements. All the decisions to simplify the fulfilment of administrative obligations by companies operating in the winegrowing sector are strongly shared by the Chambers of Commerce, which are making all their experience and know-how available. This means that the decrees linked to this new law take into account the experience matured during over 40 years of activity by the Chambers of Commerce, appointed, as indicated by the recent reform law, to perform tasks of general interest for the system of enterprises, taking care of their development within the sphere of the local economies. It is our hope that the legislative forecast can be fully implemented within the sphere of the management of the vineyards and the tasting commissions, and in the distribution of the State seals.*

The President  
**Dott. Ferruccio DARDANELLO**

 *Über 107 Millionen Flaschen aller Doc- und Docg-Weine aus der Weinlese 2009 werden weltweit jene Botschaft der ausgezeichneten Qualität und der einzigartigen sensorischen Komponenten überbringen, die das Ergebnis der Arbeit erfahrener Winzer, des idealen Klimas und der fruchtbaren Hügelregionen Langhe und Roero sind.*

*Das Weinjahr 2009 wird als ein Jahr mit einem besonders schneereichen Winter erinnert werden. Die vielen Schneefälle, die einer auf den anderen folgten, sorgten für einen beachtlichen Wasservorrat, der sich als nützlich erwies in der regenarmen Periode, die einen guten Teil des Sommers zeichnete. Insgesamt verlief das Jahr sehr gut, mit hohen Temperaturen, die besonders für die früh reifenden Trauben eine vorzeitige Lese bewirkten. Bei den anderen Trauben war die frühere Reifung weniger ausgeprägt.*

*Die Daten der Weinbergregister zeigen einen bedeutsamen Gleichstand der eingetragenen Weinberge im Vergleich zum Vorjahr, mit einer lediglich geringen Abweichung von 14.393 zu 14.355 Hektar.*

*Die Verkostungskommissionen haben ihre Arbeit mit Kompetenz und Professionalität ausgeführt und in ihren wöchentlichen Treffen dafür gesorgt, dass alle Weinpartien rechtzeitig kontrolliert wurden und deren Freigabe für den Verkauf nicht behindert wurde. Dank des Engagements aller Mitglieder war es möglich, in 373 Versammlungen 6868 Proben zu verkosten.*

*Die Daten der Abfüllbetriebe, die im Verzeichnis registriert sind, verzeichnen einen leichten Rückgang im Vergleich zum Vorjahr, was die abgefüllten Flaschen betrifft, wobei sie aber dennoch trotz der Krisenzeiten ihre Position auf dem Weltmarkt gut halten konnten.*

*Mit der Reform der Gemeinsamen Marktorganisation (GMO), die von den gemeinschaftlichen Vorschriften vorgesehen ist, müssen ab 1. August 2009 alle Herkunftsbezeichnungen der Weine von einem Kontrollorgan geprüft werden. Die Handelskammer Cuneo, gemeinsam mit ihren piemontesischen und nationalen Schwesterinstitutionen haben den Willen bezeugt, als Ausführungsorgan der neuen Zertifizierung zu kandidieren. Der erklärte Zweck lag darin, die im Verlaufe der Zeit erlangte Professionalität von den Kammern aufzuwerten, und dies mit sehr mäßigem Kostenaufwand. Die Wahl der Genossenschaften, die den größten Teil der Weine aus den Gebieten Langa und Roero schützen, fiel jedoch leider*

*nicht auf die Handelskammer, sondern auf eine private Organisation, die nach Ansicht der Handelskammer, die Anforderungen nach Unparteilichkeit und Unabhängigkeit, die den Kontrollorganen abverlangt werden, nicht garantieren kann.*

*Im März 2010 wurde vom Ministerrat die Reform des Gesetzes 164/92 mit der Einfügung verschiedener Neuheiten beschlossen. Sämtliche Entscheidungen zur Vereinfachung der verwaltungstechnischen Pflichten für die Unternehmen der Weinbranche werden von den Handelskammern geteilt, die dabei ihre eigenen Erfahrungen und Kompetenzen zur Verfügung stellen. Auf diese Weise wird in den Dekreten zu diesem neuen Gesetz die in über 40 Jahren ihrer Tätigkeit gesammelten Erfahrungen der kammeralen Einrichtungen*



*berücksichtigt, die laut dem neuen Reformgesetz dazu bestimmt sind, Funktionen im allgemeinen Interesse der Unternehmen unter Beachtung der Entwicklung der lokalen Wirtschaft zu verrichten. Wir hoffen, dass die normativen Voraussichten vollständige Ausführung erlangen sowohl im Bereich der Weinbergverwaltung und der Verkostungskommissionen als auch bei der Ausgabe der Garantiebanderolen.*

Der Präsident  
**Dott. Ferruccio DARDANELLO**

## **Andamento climatico**

L'annata viticola 2009, dal punto di vista climatico, sarà ricordata per l'inverno particolarmente nevoso. Le abbondanti nevicate, iniziate fin dal mese di novembre 2008, hanno garantito una riserva idrica notevole che si è rilevata preziosa nel periodo di scarsa piovosità che ha caratterizzato buona parte dell'estate. Nel complesso le temperature elevate hanno favorito l'anticipo di raccolta per le uve a maturazione precoce; per le altre uve, a maturazione medio-tardiva, l'anticipo è risultato meno accentuato.

Brevemente, nel dettaglio, riportiamo l'andamento mensile.

Gennaio, si è rilevato intensamente freddo, con temperature basse e valori minimi assoluti talvolta inferiori a -15; nella prima decade del mese si è registrata una abbondante nevicata che, in alcune località delle Langhe, ha raggiunto quasi un metro d'altezza; alla fine del mese le nevicate si sono ripetute ancora nei giorni 19, 23 e 24.

La prima settimana di febbraio ha registrato temperature molto basse, con due giornate nevose che hanno portato un accumulo di neve di circa 40 centimetri; si è proseguito con un periodo abbastanza asciutto e con temperature minime che si sono mantenute ovunque sotto lo zero.

Il mese di marzo si è aperto all'insegna di piogge abbondanti; a questo è seguito un periodo asciutto, interrotto, solo verso la fine del mese, da altri due giorni di pioggia. Il mese d'aprile è stato uno dei mesi più piovosi degli ultimi anni; le giornate di pioggia sono state complessivamente 15, con precipitazioni abbondanti e apporti idrici superiori di tre volte la media dello stesso periodo; tali piogge intense sono state la causa di numerose frane nei vigneti.

Il mese di maggio si è caratterizzato con tempo stabile e asciutto, con temperature che si sono attestate, in alcuni periodi, su valori superiori alla media stagionale; le piogge sono state inferiori alla media del periodo.

Il mese di giugno è risultato particolarmente caldo; i momenti di pioggia sono stati pochi, ma caratterizzati da temporali tipicamente estivi che, in alcuni casi, hanno scaricato grandine.

Luglio si è presentato con temperature mensili leggermente superiori alla media; non si sono manifestati picchi di calore eccessivo ma, nel complesso, le giornate sono state normalmente calde, con temperature massime intorno a 30 gradi.

Nel successivo mese d'agosto le temperature si sono mantenute elevate; tra ferragosto e il 22 si è avuta una fase di calura estiva molto elevata, con temperature che hanno superato i 35-37 gradi; si è trattato, naturalmente, del periodo più caldo dell'anno ed il mese di agosto è risultato uno dei più torridi degli ultimi 10 anni, preceduto solo dal 2003.

Durante il mese di settembre e l'inizio d'ottobre le condizioni climatiche sono state generalmente buone; il bel tempo ha favorito la raccolta delle uve che è proseguita, senza particolari difficoltà, poiché i disagi dovuti alle piogge sono stati limitati; questo clima propizio, di fine estate ed inizio autunno, ha favorito una vendemmia all'insegna dell'ottimismo, sia per quanto riguarda le uve precoci che quelle tardive, quali il Nebbiolo e la Barbera.

## **Bilan climatique**

Du point de vue climatique, on se souviendra de l'année viticole 2009 pour son hiver particulièrement neigeux. Les abondantes chutes de neige enregistrées dès le mois de novembre 2008 ont garanti une réserve hydrique considérable qui s'est avérée précieuse compte tenu de la faible pluviosité qui a caractérisé une bonne partie de l'été. Dans l'ensemble, il s'agit d'une excellente année dont les températures élevées ont permis une récolte anticipée du raisin à mûrissement précoce alors que pour le raisin à mûrissement moyen l'effet a été moins accentué.

Rentrons brièvement dans le détail de l'évolution mensuelle.

Le mois de janvier a été froid avec des températures bas-





ses et des valeurs minimales absolues parfois inférieures à 15 degrés; la première décade du mois a enregistré une forte chute de neige qui a atteint presque un mètre dans certaines localités des Langhe. De nouvelles chutes de neige ont eu lieu les 19, 23 et 24 janvier.

La première semaine de février a enregistré de très basses températures, avec des chutes de neige qui ont duré deux jours et ont atteint 40 centimètres. Le mois de février a été ensuite assez sec, avec des températures minimales qui se sont maintenues partout en dessous de zéro.

Le mois de mars a commencé par d'abondantes pluies suivies d'une période sèche, interrompue seulement en fin de mois par deux autres journées pluvieuses.

Le mois d'avril a été l'un des mois les plus arrosés de ces dernières années. On a enregistré une moyenne de quinze journées de pluie avec d'abondantes précipitations et des apports hydriques trois fois supérieurs à la moyenne mensuelle. Les violentes pluies qui ont frappé les vignobles ont provoqué de nombreux éboulements.

Le mois de mai a été caractérisé par un temps stable et sec, avec des températures parfois supérieures à la moyenne saisonnière. Les pluies ont été par contre inférieures à la moyenne saisonnière.

Le mois de juin a été particulièrement chaud, les pluies ont été peu nombreuses; il y a eu quelques orages d'été dans certains cas accompagnés de chutes de grêle.

Le mois de juillet a présenté des températures mensuelles légèrement supérieures à la moyenne. Il n'y a pas eu de pointes de chaleur excessive et dans l'ensemble, les journées ont été chaudes avec des températures maximales avoisinant les 30 degrés.

Au mois d'août les températures se sont maintenues élevées; en particulier du 15 au 22 août on a rencontré une phase de chaleur estivale très élevée, avec des températures atteignant 35/37 degrés. Il s'est donc agi de la période la plus chaude de l'année, et par conséquent le mois d'août a été le plus torride de ces dix dernières années après celui de 2003.

Les conditions climatiques du mois de septembre et du début du mois d'octobre ont été bonnes. Ce beau temps a avanta-gé la récolte du raisin qui s'est déroulée sans difficultés particulières; dans la mesure où les dommages causés par les pluies ont été limités, ce climat propice a favorisé des vendanges à l'enseigne de l'optimisme aussi bien du raisin précoce que de celui tardif comme le Nebbiolo et le Barbera.



### Climatic trends

In terms of climate, the 2009 winegrowing year will be remembered for a winter characterised by particularly heavy snowfall, beginning in November 2008, which guaranteed considerable water reserves that turned about to be extremely useful considering the lack of rainfall for most of the summer. Overall, it was an excellent year, with high temperatures that brought forward the harvest of the early-ripening grape varieties. The other medium to late-ripening grape varieties were also harvested early, but less so.

Here are some brief details of the progress, month by month.

January was very cold, with low temperatures and absolute minimum values sometimes falling below 15

degrees. There was a heavy snowfall during the first ten days of the month, reaching depths of almost a metre in some areas of the Langhe, with further snow on the 19th, 23rd and 24th of January.

The first week of February was characterised by very low temperatures, with two days of snowfall that brought about 40 cm of snow. The month continued with a fairly dry period and minimum temperatures remained below zero everywhere.

March began with abundant rainfall followed by a dry period, interrupted only towards the end of the month with two more days of rain.

April was one of the rainiest months in recent years with an average 15 days of rainfall. Precipitation was abundant and the amount of rain that fell exceeded the monthly average by three times. The heavy rains that hit the vineyards caused numerous landslides.

May was characterised by stable, dry weather, with temperatures sometimes rising well above the seasonal average and lower than average rainfall for the period.

June was particularly hot, with little rainfall, broken up by typical summer storms with hail in some cases.

July presented monthly temperatures slightly above average. There were no excessive peaks in heat but, overall, the days were hot, with top temperatures of around 30°C.

Temperatures remained high in August, particularly between the 15th and the 22nd, when there was a heat wave with temperatures exceeding 35-37°C. This was the hottest period of the year and the month was recorded as being the hottest August in the last 10 years, apart from 2003.

Climatic conditions were good during September and the beginning of October, and the fine weather favoured the grape harvest, which proceeded without particular difficulties. Problems due to rainfall were limited and this fortunate climate produced a very optimistic grape harvest, both for early and late-ripening grape varieties, such as Nebbiolo and Barbera.





## Klimaverlauf

Das Weinjahr 2009 wird klimamäßig als ein Jahr mit einem besonders schneereichen Winter erinnert werden. Die vielen Schneefälle, die bereits im November 2008 begannen, sorgten für einen beachtlichen Wasservorrat, der sich dann als nützlich erwies angesichts des Niederschlagsmangels, der einen guten Teil des Sommers zeichnete. Insgesamt verlief das Jahr sehr gut, mit hohen Temperaturen, die besonders für die früh reifenden Trauben eine vorzeitige Lese bewirkten. Bei den anderen normal bis spät reifenden Trauben machte sich die frühere Reifung weniger bemerkbar.

Nachfolgend erläutern wir kurz die einzelnen Monate im Detail:

Januar war ein kalter Monat mit niedrigen Temperaturen und Minuswerten, die zuweilen 15 Grad unter null überschritten. Die ersten 10 Tage des Monats waren geprägt von reichlichen Schneefällen, die in einigen Orten der Langhe fast einen Meter Höhe erreichten. Ende des Monats schneite es noch einmal an den Tagen 19., 23. und 24. Januar.

Die erste Woche im Februar verzeichnete sehr niedrige Temperaturen, mit zwei Tagen, die etwa 40 Zentimeter Schnee brachten. Der weitere Verlauf des Monats war dann ziemlich trocken und registrierte Mindesttemperaturen, die sich überall unter null Grad hielten.

Der März begann mit reichlichem Regen und verlief dann trocken weiter. Erst gegen Monatsende gab es noch einmal zwei Regentage.

Der Monat April gehörte mit etwa 15 Regentagen zu

den niederschlagreichsten Monaten der letzten Jahre. Die heftigen Regenfälle brachten einen Wasservorrat, der dreimal so hoch war wie der Monatsdurchschnitt und in den Weinbergen zahlreiche Erdrutsche verursachte.

Im Mai war das Wetter beständig und trocken. Die Temperaturen lagen an einigen Tagen über und die Niederschläge unter den durchschnittlichen Werten der Jahreszeit.

Der Juni verlief besonders warm mit wenigen Niederschlägen und vereinzelt typischen sommerlichen Gewittern, die zum Teil auch Hagel mit sich brachten.

Im Juli lagen die Temperaturen leicht über den Durchschnittswerten. Es gab keine übermäßigen Spitzenwerte, aber insgesamt waren die Tage warm mit Höchsttemperaturen um 30 Grad.

Im darauf folgenden Monat August hielten die hohen Temperaturen an und die Tage vom 15. bis 22. August waren dabei besonders heiß mit hohen Temperaturen, die zuweilen 35-37 Grad überschritten. Es war die heißeste Zeit des Jahres und nach 2003 der heißeste August in den letzten 10 Jahren.

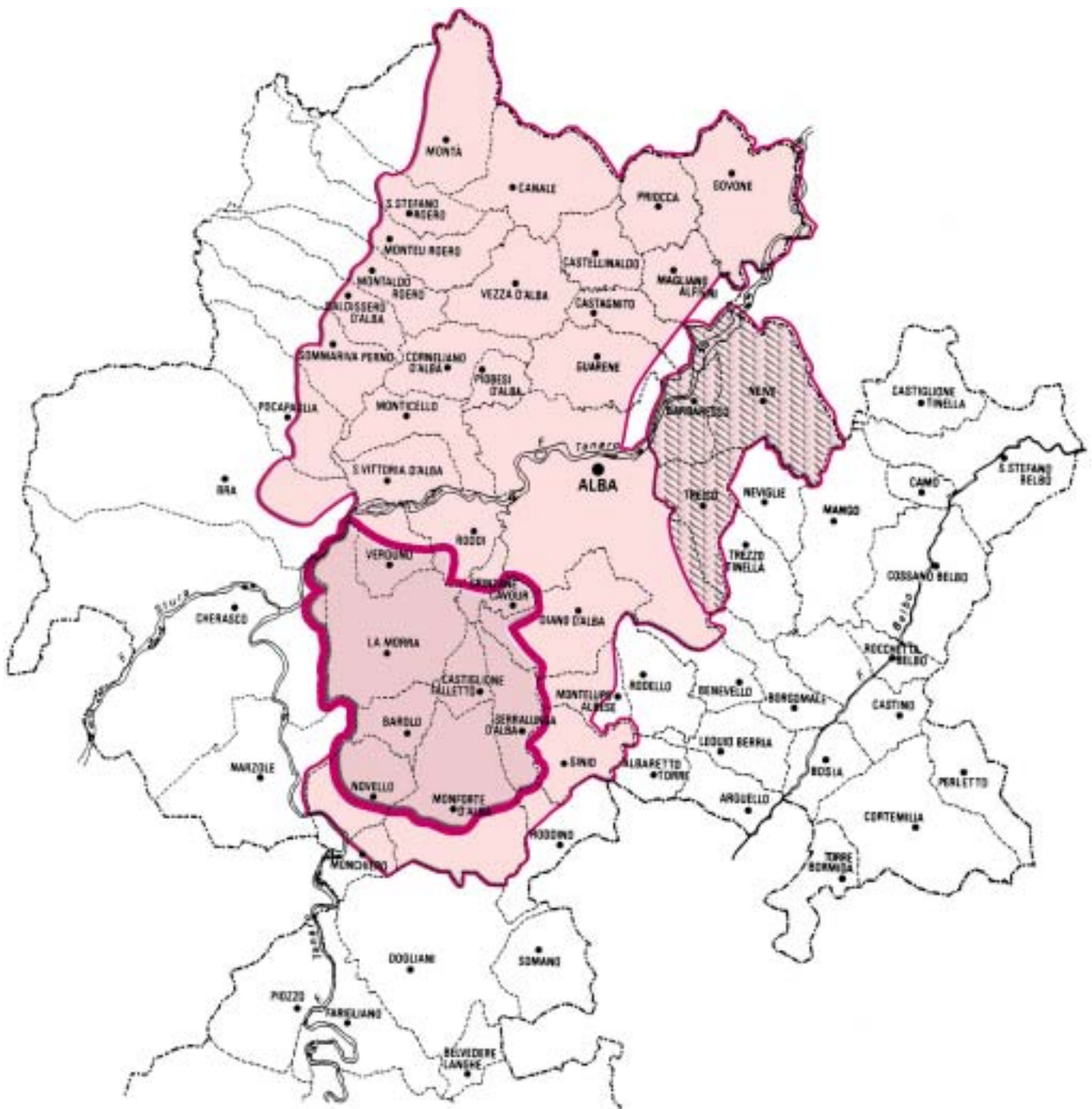
Im September und Anfang Oktober waren die Klimabedingungen gut und das schöne Wetter hat zu einer Weinlese geführt, die ohne Probleme durchgeführt werden konnte und nicht von störenden Niederschlägen unterbrochen wurde. Die Weinlese stand aufgrund dieses vorteilhaften Klimas ganz im Zeichen des Optimismus, sowohl was die früh reifenden als auch spät reifenden Trauben wie Nebbiolo und Barbera betraf.



*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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt:** 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.



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BAROLO	127	242,4978	19.399,82	13.579,88	13,27
CASTIGLIONE FALLETTO	67	136,0521	10.884,17	7.618,92	7,45
CHERASCO	1	2,3400	187,20	131,04	0,13
DIANO D'ALBA	15	13,7755	1.102,04	771,43	0,75
GRINZANE CAVOUR	46	49,7545	3.980,36	2.786,25	2,72
LA MORRA	247	468,4764	37.478,11	26.234,68	25,64
MONFORTE D'ALBA	161	347,2316	27.778,53	19.444,97	19,01
NOVELLO	80	145,2094	11.616,75	8.131,73	7,95
RODDI	22	22,1362	1.770,90	1.239,63	1,21
SERRALUNGA D'ALBA	114	310,4124	24.832,99	17.383,09	16,99
VERDUNO	68	89,0384	7.123,07	4.986,15	4,87

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>948</b>	<b>1826,9243</b>	<b>146.153,94</b>	<b>102.307,76</b>

## 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%		
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
<b>2009</b>	<b>1.184</b>	<b>135.690</b>	<b>94.983</b>	<b>88.198</b>	<b>76,99</b>	<b>11.759.783</b>

(\*) 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	28	38,1311	3.050,49	2.135,34	5,57
BARBARESCO	105	233,2747	18.661,98	13.063,38	34,06
NEIVE	189	251,7853	20.142,82	14.099,98	36,76
TREISO	104	161,7940	12.943,52	9.060,46	23,62

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>426</b>	<b>684,9851</b>	<b>54.798,81</b>	<b>38.359,17</b>

## 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%		
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
<b>2009</b>	<b>629</b>	<b>48.420</b>	<b>33.894</b>	<b>32.926</b>	<b>74,00</b>	<b>4.390.080</b>


(\*) 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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 Hl.(4)	% (5)
ALBA	124	96,7913	8.711,22	6.097,85	14,03
BALDISSERO D'ALBA	12	7,7276	695,48	486,84	1,12
BRA	1	0,1400	12,60	8,82	0,02
CANALE	75	40,3583	3.632,25	2.542,57	5,85
CASTAGNITO	43	35,0550	3.154,95	2.208,47	5,08
CASTELLINALDO	66	45,5548	4.099,93	2.869,95	6,61
CORNELIANO D'ALBA	30	20,6295	1.856,66	1.299,66	2,99
DIANO D'ALBA	82	58,7964	5.291,68	3.704,17	8,53
GOVONE	34	20,0633	1.805,70	1.263,99	2,91
GRINZANE CAVOUR	6	1,7450	157,05	109,94	0,25
GUARENE	48	25,1421	2.262,79	1.583,95	3,65
LA MORRA	1	0,2031	18,28	12,80	0,03
MAGLIANO ALFIERI	18	9,1805	826,25	578,37	1,33
MONCHIERO	3	1,0400	93,60	65,52	0,15
MONFORTE D'ALBA	36	27,8980	2.510,82	1.757,57	4,05
MONTA'	46	20,9369	1.884,32	1.319,02	3,04
MONTALDO ROERO	46	22,3748	2.013,73	1.409,61	3,24
MONTELUPO ALBESE	12	7,8083	702,75	491,92	1,13
MONTEU ROERO	65	51,5953	4.643,58	3.250,50	7,48
MONTICELLO D'ALBA	20	10,6790	961,11	672,78	1,55
NOVELLO	8	1,7500	157,50	110,25	0,25
PIOBESI D'ALBA	12	6,1850	556,65	389,66	0,90
POCAPAGLIA	11	5,5870	502,83	351,98	0,81
PRIOCCA	39	13,7624	1.238,62	867,03	2,00
RODDI	32	13,4615	1.211,54	848,07	1,95
RODDINO	4	2,4650	221,85	155,30	0,36
SANTA VITTORIA D'ALBA	29	25,5791	2.302,12	1.611,48	3,71
SANTO STEFANO ROERO	51	28,8024	2.592,22	1.814,55	4,18
SINIO	17	16,5733	1.491,60	1.044,12	2,40
SOMMARIVA PERNO	13	7,0160	631,44	442,01	1,02
VERDUNO	4	1,5590	140,31	98,22	0,23
VEZZA D'ALBA	107	63,1834	5.686,51	3.980,55	9,16

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>1.095</b>	<b>689,6433</b>	<b>62.067,90</b>	<b>43.447,53</b>

## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>785</b>	<b>40.983</b>	<b>28.688</b>	<b>75,01</b>	<b>3.825.101</b>

# 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 1<sup>st</sup> 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 1<sup>st</sup> of July of the third year after the vintage it can be labelled **"riserva"** (reserve).

 Linksseitig des Flusses Tanaro, eingerahmt von steilen, zum Teil steinigigen 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 granatroth; **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**

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	4	3,8000	304,00	212,80	1,93
CANALE	53	62,5036	5.000,29	3.500,20	31,78
CASTAGNITO	10	7,3364	586,91	410,84	3,73
CASTELLINALDO	24	13,8982	1.111,86	778,30	7,07
CORNELIANO D'ALBA	4	1,9530	156,24	109,37	0,99
GOVONE	7	2,9053	232,42	162,70	1,48
GUARENE	4	1,6590	132,72	92,90	0,84
MAGLIANO ALFIERI	1	0,5610	44,88	31,42	0,29
MONTA'	35	21,1269	1.690,15	1.183,11	10,74
MONTALDO ROERO	14	6,3098	504,78	353,35	3,21
MONTEU ROERO	35	19,5398	1.563,18	1.094,23	9,94
MONTICELLO D'ALBA	4	3,1484	251,87	176,31	1,60
PIOBESI D'ALBA	3	5,6580	452,64	316,85	2,88
POCAPAGLIA	1	0,4200	33,60	23,52	0,21
PRIOCCA	9	3,5143	281,14	196,80	1,79
SANTA VITTORIA D'ALBA	3	4,4010	352,08	246,46	2,24
SANTO STEFANO ROERO	30	18,8705	1.509,64	1.056,75	9,60
SOMMARIVA PERNO	4	1,7050	136,40	95,48	0,87
VEZZA D'ALBA	35	17,3366	1.386,93	970,85	8,82

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>280</b>	<b>196,6468</b>	<b>15.731,74</b>	<b>11.012,22</b>


## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>150</b>	<b>7.755</b>	<b>5.428</b>	<b>63,70</b>	<b>723.777</b>




# 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'approprier, 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, répond 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 Ausbavvorschriften 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) ausgebaut 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	14	7,7890	778,90	545,23	1,21
CANALE	110	132,8719	13.287,19	9.301,03	20,63
CASTAGNITO	50	46,0126	4.601,26	3.220,88	7,14
CASTELLINALDO	53	86,7449	8.674,49	6.072,14	13,47
CORNELIANO D'ALBA	27	21,4240	2.142,40	1.499,68	3,33
GOVONE	22	8,5695	856,95	599,87	1,33
GUARENE	25	12,5876	1.258,76	881,13	1,95
MAGLIANO ALFIERI	6	4,3601	436,01	305,21	0,68
MONTA'	87	54,9212	5.492,12	3.844,48	8,53
MONTALDO ROERO	27	17,2929	1.729,29	1.210,50	2,68
MONTEU ROERO	69	56,0990	5.609,90	3.926,93	8,71
MONTICELLO D'ALBA	19	13,0352	1.303,52	912,46	2,02
PIOBESI D'ALBA	15	31,0050	3.100,50	2.170,35	4,81
POCAPAGLIA	16	7,5468	754,68	528,28	1,17
PRIOCCA	34	24,3996	2.439,96	1.707,97	3,79
SANTA VITTORIA D'ALBA	21	13,3466	1.334,66	934,26	2,07
SANTO STEFANO ROERO	60	26,4840	2.648,40	1.853,88	4,11
SOMMARIVA PERNO	11	3,9170	391,70	274,19	0,61
VEZZA D'ALBA	89	75,7842	7.578,42	5.304,89	11,76

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>755</b>	<b>644,1911</b>	<b>64.419,11</b>	<b>45.093,38</b>


## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>628</b>	<b>50.256</b>	<b>35.179</b>	<b>96,80</b>	<b>4.690.593</b>




# 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 non riduttore 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 non riduttore 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 non réducteur 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free**

**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‰; **Sugar-free 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**: brillant; **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; **Mindestextrakt**: 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**: brillant; **Farbe**: vom Strohgelb zum zarten Goldton; **Geruch**: charakteristisch, ausgeprägt, zugleich delikates; **Geschmack**: aromatisch, charakteristisch, delikates süß, ausgeglichen; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%, von denen zwischen 7 und 9,5% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindestextrakt**: 17 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	93	212,6000	21.260,00	15.945,00	4,94
CAMO	60	171,1494	17.114,94	12.836,21	3,98
CASTIGLIONE TINELLA	226	662,7091	66.270,91	49.703,18	15,40
CASTINO	48	67,0550	6.705,50	5.029,13	1,56
COSSANO BELBO	208	553,0084	55.300,84	41.475,63	12,85
MANGO	215	637,0729	63.707,29	47.780,47	14,80
NEIVE	173	187,9045	18.790,45	14.092,84	4,37
NEVIGLIE	120	251,7792	25.177,92	18.883,44	5,85
PERLETTO	49	73,5990	7.359,90	5.519,93	1,71
ROCCHETTA BELBO	28	45,9762	4.597,62	3.448,22	1,07
SANTA VITTORIA D'ALBA	47	71,9635	7.196,35	5.397,26	1,67
SANTO STEFANO BELBO	415	964,5424	96.454,24	72.340,68	22,41
SERRALUNGA D'ALBA	14	29,3887	2.938,87	2.204,15	0,68
TREISO	112	153,6595	15.365,95	11.524,46	3,57
TREZZO TINELLA	81	221,8628	22.186,28	16.639,71	5,15

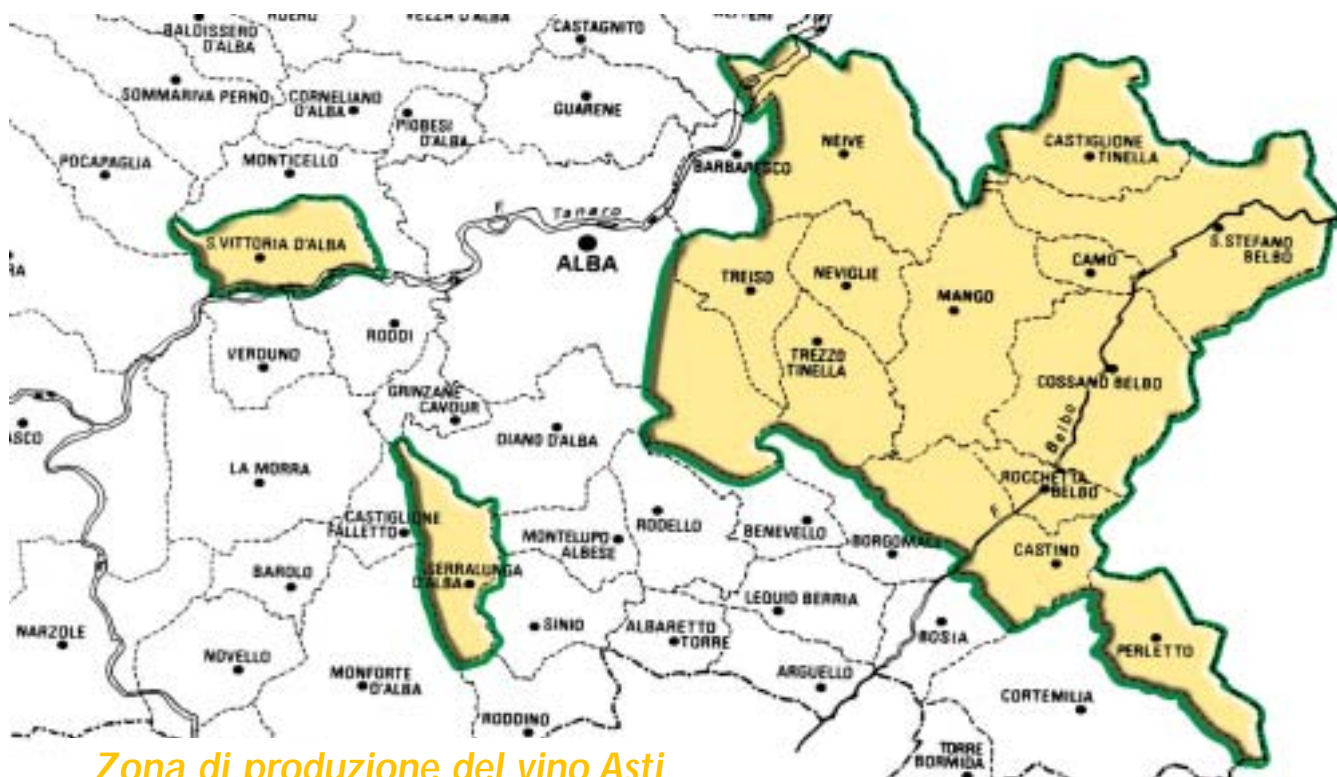
**VARIAZIONI**

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
<b>2009</b>	<b>1.889</b>	<b>4.304,2706</b>	<b>430.427,06</b>	<b>322.820,30</b>

**DATI VENDEMMIALI**

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 75%		
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
<b>2009</b>	<b>1.966</b>	<b>391.569</b>	<b>293.676 (***)</b>	<b>93,71</b>	<b>39.156.800</b>


Dato complessivo della riduzione Q.li/ha \*(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.





**Zona di produzione del vino Asti**


# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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 brilliant; **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; **Mindestextrakt**: 14 g/Liter.





# Alta Langa

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BORGOMALE	2	1,6100	177,10	115	7,16
CASTINO	2	4,4500	489,50	318	19,78
CIGLIE'	1	0,6600	72,60	47	2,93
COSSANO BELBO	4	2,8900	317,90	207	12,84
DIANO D'ALBA	1	1,8200	200,20	130	8,09
DOGLIANI	1	0,5000	55,00	36	2,22
LEQUIO BERRIA	1	1,2100	133,10	87	5,38
MANGO	3	2,8500	313,50	204	12,67
NEVIGLIE	2	0,1900	20,90	14	0,84
PERLETTO	1	0,5323	58,55	38	2,37
RODDINO	1	1,3600	149,60	97	6,04
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2476	137,24	89	5,54
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,4800	52,80	34	2,13
TREZZO TINELLA	3	2,7000	297,00	193	12,00

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>26</b>	<b>22,4999</b>	<b>2.474,99</b>	<b>1.608,74</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 65%		
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
<b>2009</b>	<b>22</b>	<b>2.218</b>	<b>1.442</b>	<b>107,69</b>	<b>192.258</b>




Zona di produzione del vino Alta Langa

# Barbera d'Alba


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

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


Quando il Barbera d'Alba possiede un grado alcolico in volume minimo di 12,5% e 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 23 g/Liter.

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

# Barbera d'Alba

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
ALBA	202	203,1116	20.311,16	14.217,81	11,51
BALDISSERO D'ALBA	8	1,4650	146,50	102,55	0,08
BARBARESCO	36	19,1771	1.917,71	1.342,40	1,09
BAROLO	49	29,8272	2.982,72	2.087,90	1,69
BORGOMALE	2	0,2000	20,00	14,00	0,01
BRA	2	0,2700	27,00	18,90	0,02
CAMO	1	0,4450	44,50	31,15	0,03
CANALE	107	99,2862	9.928,62	6.950,03	5,63
CASTAGNITO	70	52,4794	5.247,94	3.673,56	2,97
CASTELLINALDO	71	88,6792	8.867,92	6.207,54	5,03
CASTIGLIONE FALLETTO	35	26,3935	2.639,35	1.847,55	1,50
CASTIGLIONE TINELLA	16	6,1840	618,40	432,88	0,35
CASTINO	2	0,2600	26,00	18,20	0,01
CHERASCO	20	16,5004	1.650,04	1.155,03	0,94
CORNELIANO D'ALBA	23	11,8237	1.182,37	827,66	0,67
CORTEMILIA	8	1,1400	114,00	79,80	0,06
COSSANO BELBO	11	3,4050	340,50	238,35	0,19
DIANO D'ALBA	111	58,7895	5.878,95	4.115,27	3,33
GOVONE	138	146,5407	14.654,07	10.257,85	8,31
GRINZANE CAVOUR	24	12,1348	1.213,48	849,44	0,69
GUARENE	84	70,6137	7.061,37	4.942,96	4,00
LA MORRA	137	101,5989	10.159,89	7.111,92	5,76
MAGLIANO ALFIERI	34	15,7562	1.575,62	1.102,93	0,89
MANGO	12	2,8650	286,50	200,55	0,16
MONCHIERO	20	7,8714	787,14	551,00	0,45
MONFORTE D'ALBA	176	151,8673	15.186,73	10.630,71	8,61
MONTA'	35	16,2947	1.629,47	1.140,63	0,92
MONTALDO ROERO	11	3,2045	320,45	224,32	0,18
MONTELUPO ALBESE	22	14,0380	1.403,80	982,66	0,80
MONTEU ROERO	36	12,4268	1.242,68	869,88	0,70
MONTICELLO D'ALBA	42	26,0872	2.608,72	1.826,10	1,48
NARZOLE	34	20,9903	2.099,03	1.469,32	1,19
NEIVE	150	112,9127	11.291,27	7.903,89	6,40
NEVIGLIE	44	25,1623	2.516,23	1.761,36	1,43
NOVELLO	69	43,7905	4.379,05	3.065,34	2,48
PERLETTO	9	2,4900	249,00	174,30	0,14
PIOBESI D'ALBA	17	13,6450	1.364,50	955,15	0,77
POCAPAGLIA	26	11,1283	1.112,83	778,98	0,63
PRIOCCA	87	81,1436	8.114,36	5.680,05	4,60
ROCCHETTA BELBO	2	0,2300	23,00	16,10	0,01
RODDI	64	39,0628	3.906,28	2.734,40	2,21
RODDINO	23	16,4790	1.647,90	1.153,53	0,93
RODELLO	8	4,8280	482,80	337,96	0,27
SANTA VITTORIA D'ALBA	30	14,8190	1.481,90	1.037,33	0,84
SANTO STEFANO BELBO	39	13,1075	1.310,75	917,53	0,74
SANTO STEFANO ROERO	20	6,4876	648,76	454,13	0,37
SERRALUNGA D'ALBA	45	32,8118	3.281,18	2.296,83	1,86
SINIO	30	22,6838	2.268,38	1.587,87	1,29
SOMMARIVA PERNO	17	5,6338	563,38	394,37	0,32
TREISO	50	30,2166	3.021,66	2.115,16	1,71
TREZZO TINELLA	10	4,5150	451,50	316,05	0,26
VERDUNO	48	26,0815	2.608,15	1.825,71	1,48
VEZZA D'ALBA	71	35,3215	3.532,15	2.472,51	2,00

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>2.438</b>	<b>1.764,2766</b>	<b>176.427,66</b>	<b>123.499,36</b>

## DATI VENDEMMIALI

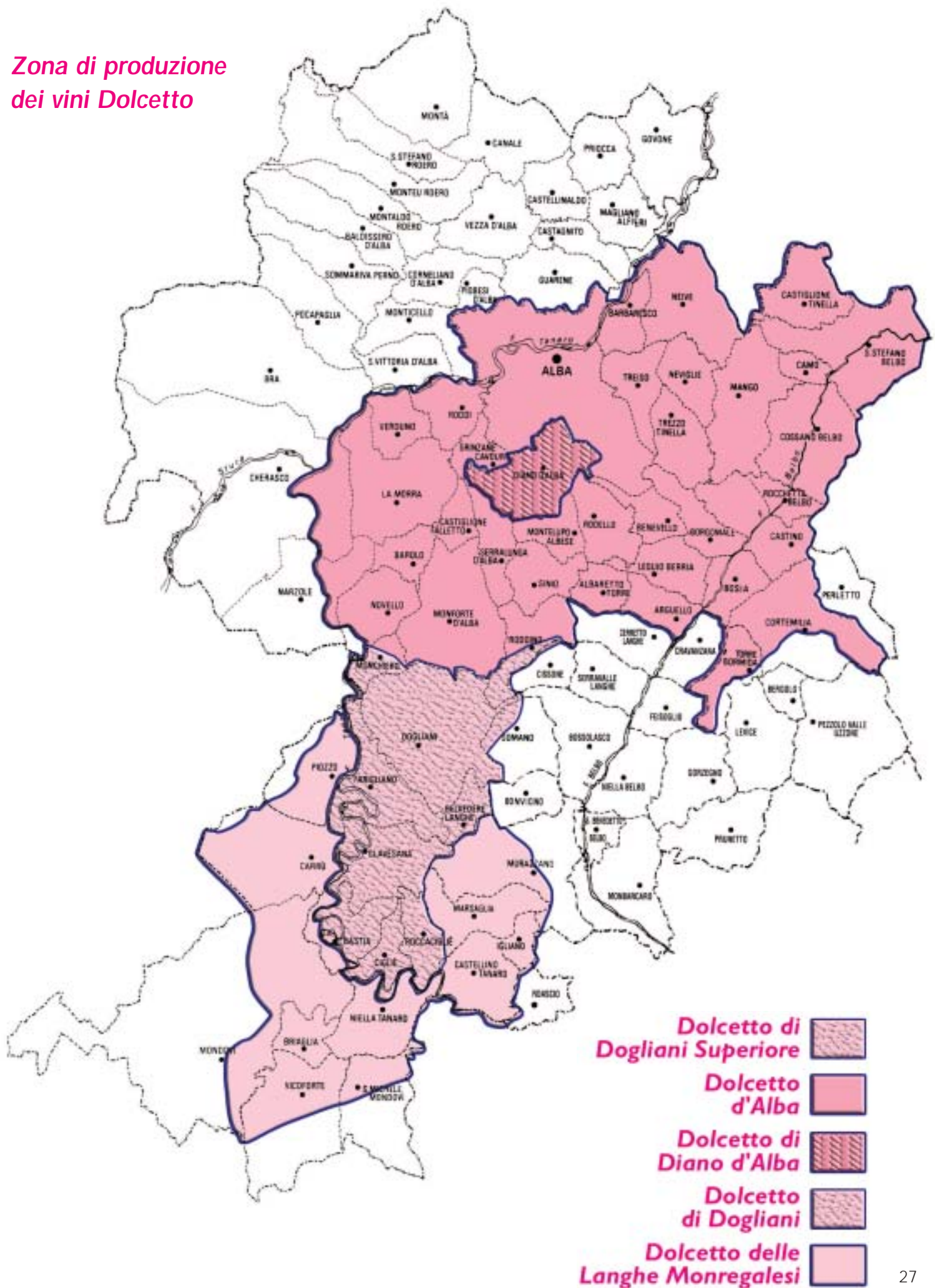
ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
2005	2.069	131.028	91.719	82,67	12.229.200
2006	2.193	137.410	96.187	86,20	12.824.933
2007	2.103	132.693 (*)	92.885	81,29	12.384.680
2008	2.154	128.342	89.839	80,51	11.978.596
<b>2009</b>	<b>2.060</b>	<b>135.404</b>	<b>94.783</b>	<b>85,31</b>	<b>12.637.692</b>

(\*) 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 del vino Barbera d'Alba





**Zona di produzione  
dei vini Dolcetto**





# Dolcetto di Dogliani Superiore

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

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

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

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

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



# Dolcetto di Dogliani Superiore

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BASTIA MONDOVI'	5	5,7000	399,00	279,30	6,39
CLAVESANA	19	14,0890	986,23	690,36	15,80
DOGLIANI	38	54,2424	3.796,97	2.657,88	60,83
FARIGLIANO	15	15,0730	1.055,11	738,58	16,90
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
<b>2009</b>	<b>80</b>	<b>93,6994</b>	<b>6.558,96</b>	<b>4.591,27</b>

## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 70/ha	Hl. 68%		
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
<b>2009</b>	<b>76</b>	<b>4.391</b>	<b>2.986</b>	<b>56,17</b>	<b>398.102</b>

(\*) 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 non riduttore 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 non réducteur 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:** winery, 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt:** 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	205	219,5798	19.762,18	13.833,53	13,90
ALBARETTO DELLA TORRE	12	8,3978	755,80	529,06	0,53
BARBARESCO	57	37,5566	3.380,09	2.366,07	2,38
BAROLO	50	31,5935	2.843,42	1.990,39	2,00
BENEVELLO	1	0,1000	9,00	6,30	0,01
BORGOMALE	22	20,8465	1.876,19	1.313,33	1,32
BOSIA	2	1,9400	174,60	122,22	0,12
CAMO	19	6,2100	558,90	391,23	0,39
CASTIGLIONE FALLETTO	37	23,8158	2.143,42	1.500,40	1,51
CASTIGLIONE TINELLA	40	9,6198	865,78	606,05	0,61
CASTINO	37	19,7109	1.773,98	1.241,79	1,25
CHERASCO	9	4,5350	408,15	285,71	0,29
CORTEMILIA	32	20,2600	1.823,40	1.276,38	1,28
COSSANO BELBO	112	44,3162	3.988,46	2.791,92	2,81
GRINZANE CAVOUR	25	14,8090	1.332,81	932,97	0,94
LA MORRA	155	112,0072	10.080,65	7.056,45	7,09
LEQUIO BERRIA	6	2,3528	211,75	148,23	0,15
MANGO	98	49,9687	4.497,18	3.148,03	3,16
MONCHIERO	1	0,3400	30,60	21,42	0,02
MONFORTE D'ALBA	208	282,6431	25.437,88	17.806,52	17,89
MONTELUPO ALBESE	47	63,2167	5.689,50	3.982,65	4,00
NARZOLE	35	23,4017	2.106,15	1.474,31	1,48
NEIVE	141	77,0113	6.931,02	4.851,71	4,88
NEVIGLIE	67	32,5585	2.930,27	2.051,19	2,06
NOVELLO	82	54,8494	4.936,45	3.455,51	3,47
ROCCHETTA BELBO	22	11,6737	1.050,63	735,44	0,74
RODDI	51	23,3849	2.104,64	1.473,25	1,48
RODDINO	42	71,1216	6.400,94	4.480,66	4,50
RODELLO	27	54,7570	4.928,13	3.449,69	3,47
SANTO STEFANO BELBO	102	33,1835	2.986,52	2.090,56	2,10
SERRALUNGA D'ALBA	54	36,5106	3.285,95	2.300,17	2,31
SINIO	39	35,3338	3.180,04	2.226,03	2,24
TORRE BORMIDA	7	4,0002	360,02	252,01	0,25
TREISO	100	92,7596	8.348,36	5.843,85	5,87
TREZZO TINELLA	46	27,1714	2.445,43	1.711,80	1,72
VERDUNO	44	27,9717	2.517,45	1.762,22	1,77

## VARIAZIONI

2005	2174	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
<b>2009</b>	<b>2.034</b>	<b>1.579,5083</b>	<b>142.155,75</b>	<b>99.509,02</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>1.525</b>	<b>94.340</b>	<b>66.038</b>	<b>69,40</b>	<b>8.805.061</b>

(\*) 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/litro.



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 1<sup>st</sup> 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 1<sup>st</sup> 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	172	288,0235	23.041,88	16.129,32	100,00

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>172</b>	<b>288,0235</b>	<b>23.041,88</b>	<b>16.129,32</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>148</b>	<b>12.518</b>	<b>8.763</b>	<b>60,04</b>	<b>1.168.345</b>





# 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, répond 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'	31	40,5269	3.242,15	2.269,51	4,45
BELVEDERE LANGHE	16	18,3107	1.464,86	1.025,40	2,01
CIGLIE'	20	14,4018	1.152,14	806,50	1,58
CLAVESANA	94	158,2223	12.657,78	8.860,45	17,39
DOGLIANI	239	453,3824	36.270,59	25.389,41	49,82
FARIGLIANO	132	188,9519	15.116,15	10.581,31	20,76
MONCHIERO	24	14,8885	1.191,08	833,76	1,64
ROCCA CIGLIE'	23	15,0346	1.202,77	841,94	1,65
RODDINO	4	4,0900	327,20	229,04	0,45
SOMANO	3	2,2489	179,91	125,94	0,25

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>586</b>	<b>910,0580</b>	<b>72.804,64</b>	<b>50.963,25</b>

## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>481</b>	<b>48.035</b>	<b>33.625</b>	<b>62,21</b>	<b>4.483.310</b>

(\*) 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 non riduttore 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 non réducteur 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:** winey 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt:** 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	7	4,3500	304,50	213,15	6,59
CARRU'	18	8,7010	609,07	426,35	13,18
CASTELLINO TANARO	1	0,3800	26,60	18,62	0,58
MARSAGLIA	14	7,4188	519,32	363,52	11,24
MONDOVI'	16	11,5505	808,54	565,97	17,50
MURAZZANO	5	3,3250	232,75	162,93	5,04
NIELLA TANARO	1	0,2800	19,60	13,72	0,42
PIOZZO	24	23,9051	1.673,36	1.171,35	36,21
SAN MICHELE MONDOVI'	1	0,1700	11,90	8,33	0,26
VICOFORTE	5	5,9413	415,89	291,12	9,00

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>92</b>	<b>66,0217</b>	<b>4.621,52</b>	<b>3.235,06</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 70/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>69</b>	<b>2.888</b>	<b>2.022</b>	<b>54,84</b>	<b>269.576</b>

(\*) 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	24	22,8831	2.517,14	1.762,00	24,69
BARBARESCO	4	1,8350	201,85	141,30	1,98
CANALE	10	2,3288	256,17	179,32	2,51
CASTAGNITO	2	0,5750	63,25	44,28	0,62
CASTELLINALDO	6	2,1337	234,71	164,29	2,30
CORNELIANO D'ALBA	2	0,6377	70,15	49,10	0,69
DIANO D'ALBA	9	2,2200	244,20	170,94	2,40
GOVONE	28	11,9037	1.309,41	916,58	12,84
GUARENE	17	9,2300	1.015,30	710,71	9,96
MAGLIANO ALFIERI	2	0,2500	27,50	19,25	0,27
MANGO	5	1,5603	171,63	120,14	1,68
MONTA'	17	5,0225	552,48	386,73	5,42
MONTALDO ROERO	1	0,2700	29,70	20,79	0,29
MONTEU ROERO	4	0,6143	67,57	47,30	0,66
NEIVE	31	16,8153	1.849,68	1.294,78	18,14
NEVIGLIE	5	4,9680	546,48	382,54	5,36
PIOBESI D'ALBA	4	1,3550	149,05	104,34	1,46
PRIOCCA	8	3,1020	341,22	238,85	3,35
RODELLO	3	1,9585	215,44	150,80	2,11
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,2660	29,26	20,48	0,29
SANTO STEFANO ROERO	2	0,5400	59,40	41,58	0,58
TREISO	2	0,6600	72,60	50,82	0,71
TREZZO TINELLA	4	1,2600	138,60	97,02	1,36
VEZZA D'ALBA	2	0,2973	32,70	22,89	0,32

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>193</b>	<b>92,6862</b>	<b>10.195,48</b>	<b>7.136,84</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>290</b>	<b>18.371</b>	<b>12.860</b>	<b>106,69</b>	<b>1.714.632</b>

# 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 non riduttore minimo**: 15 g/litro.



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‰; **Sugar-free extracts**: 15 g/litre.



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 non réducteur minimum**: 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; **Mindestextrakt**: 15 g/Liter.

# Langhe Chardonnay

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	28	19,0380	1.903,80	1.332,66	6,62
BARBARESCO	16	12,1330	1.213,30	849,31	4,22
BAROLO	7	5,8037	580,37	406,26	2,02
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	2,18
CASTAGNITO	5	2,2900	229,00	160,30	0,80
CASTELLINALDO	4	1,6080	160,80	112,56	0,56
CASTIGLIONE FALLETTO	12	11,2450	1.124,50	787,15	3,91
CASTIGLIONE TINELLA	17	7,2888	728,88	510,22	2,54
CASTINO	6	1,8050	180,50	126,35	0,63
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	6	2,2650	226,50	158,55	0,79
COSSANO BELBO	23	14,3531	1.435,31	1.004,72	4,99
CRAVANZANA	1	0,1030	10,30	7,21	0,04
DIANO D'ALBA	21	17,7373	1.773,73	1.241,61	6,17
DOGLIANI	11	8,7590	875,90	613,13	3,05
FARIGLIANO	1	0,2900	29,00	20,30	0,10
GORZEGNO	1	0,3400	34,00	23,80	0,12
GOVONE	6	1,9800	198,00	138,60	0,69
GRINZANE CAVOUR	5	2,4600	246,00	172,20	0,86
GUARENE	3	1,2360	123,60	86,52	0,43
LA MORRA	16	15,1769	1.517,69	1.062,38	5,28
MANGO	15	7,1460	714,60	500,22	2,49
MONCHIERO	1	0,7400	74,00	51,80	0,26
MONFORTE D'ALBA	30	24,8100	2.481,00	1.736,70	8,63
MONTELUPO ALBESE	9	3,6272	362,72	253,90	1,26
MONTEU ROERO	2	0,5600	56,00	39,20	0,19
MONTICELLO D'ALBA	1	0,4300	43,00	30,10	0,15
NARZOLE	4	2,4396	243,96	170,77	0,85
NEIVE	47	20,3061	2.030,61	1.421,43	7,06
NEVIGLIE	12	4,2400	424,00	296,80	1,47
NOVELLO	6	1,6988	169,88	118,92	0,59
PERLETTO	11	6,3400	634,00	443,80	2,21
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
POCAPAGLIA	1	0,4200	42,00	29,40	0,15
PRIOCCA	1	0,6900	69,00	48,30	0,24
ROCCHETTA BELBO	5	1,4600	146,00	102,20	0,51
RODDI	1	0,2150	21,50	15,05	0,07
RODELLO	5	5,0700	507,00	354,90	1,76
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,8160	81,60	57,12	0,28
SANTO STEFANO BELBO	25	10,7732	1.077,32	754,12	3,75
SERRALUNGA D'ALBA	12	13,4800	1.348,00	943,60	4,69
SINIO	1	0,5900	59,00	41,30	0,21
TORRE BORMIDA	1	0,4700	47,00	32,90	0,16
TREISO	38	25,0255	2.502,55	1.751,79	8,70
TREZZO TINELLA	19	17,2250	1.722,50	1.205,75	5,99
VERDUNO	3	2,85	285,00	199,50	0,99

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>464</b>	<b>287,5062</b>	<b>28.750,62</b>	<b>20.125,43</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>366</b>	<b>19.773</b>	<b>13.841</b>	<b>88,88</b>	<b>1.845.483</b>

# 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 non riduttore minimo**: 15 g/litro.



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‰; **Sugar-free extracts**: 15 g/litre.



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 non réducteur minimum**: 15 g/litre.



Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelt; **Geruch**: charakteristisch, delikat; **Geschmack**: trocken, mit leicht bitterem Nachgeschmack; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindestextrakt**: 15 g/Liter.

# Langhe Favorita

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	16	7,2480	724,80	507,36	5,20
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	5,52
CASTAGNITO	10	4,4165	441,65	309,16	3,17
CASTELLINALDO	13	6,8820	688,20	481,74	4,93
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,5100	51,00	35,70	0,37
CASTIGLIONE TINELLA	4	0,8980	89,80	62,86	0,64
CASTINO	5	2,7820	278,20	194,74	1,99
CHERASCO	1	1,0800	108,00	75,60	0,77
CORNELIANO D'ALBA	19	7,3830	738,30	516,81	5,29
CORTEMILIA	2	0,2600	26,00	18,20	0,19
COSSANO BELBO	51	16,1254	1.612,54	1.128,78	11,56
DIANO D'ALBA	14	6,0480	604,80	423,36	4,34
DOGLIANI	4	1,1200	112,00	78,40	0,80
FARIGLIANO	1	0,7700	77,00	53,90	0,55
GOVONE	5	1,6495	164,95	115,47	1,18
GRINZANE CAVOUR	1	0,3000	30,00	21,00	0,22
GUARENE	19	5,8524	585,24	409,67	4,20
LA MORRA	1	0,4800	48,00	33,60	0,34
MAGLIANO ALFIERI	1	0,1400	14,00	9,80	0,10
MANGO	11	3,6135	361,35	252,95	2,59
MONFORTE D'ALBA	4	1,0600	106,00	74,20	0,76
MONTA'	5	1,0200	102,00	71,40	0,73
MONTALDO ROERO	5	0,8850	88,50	61,95	0,63
MONTELUPO ALBESE	2	1,1025	110,25	77,18	0,79
MONTEU ROERO	7	3,5746	357,46	250,22	2,56
MONTICELLO D'ALBA	19	9,5219	952,19	666,53	6,83
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	2,17
POCAPAGLIA	13	3,2850	328,50	229,95	2,36
PRIOCCA	9	2,1070	210,70	147,49	1,51
ROCCHETTA BELBO	22	8,0768	807,68	565,38	5,79
RODDI	1	0,8800	88,00	61,60	0,63
RODELLO	3	1,5241	152,41	106,69	1,09
SANTA VITTORIA D'ALBA	14	3,9950	399,50	279,65	2,86
SANTO STEFANO BELBO	20	3,9447	394,47	276,13	2,83
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,2400	24,00	16,80	0,17
SOMMARIVA PERNO	17	3,8600	386,00	270,20	2,77
TREISO	7	3,2950	329,50	230,65	2,36
TREZZO TINELLA	4	1,4225	142,25	99,58	1,02
VERDUNO	3	1,5500	155,00	108,50	1,11
VEZZA D'ALBA	24	5,2216	522,16	365,51	3,74

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>407</b>	<b>139,4788</b>	<b>13.947,88</b>	<b>9.763,52</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>352</b>	<b>11.826</b>	<b>8.278</b>	<b>94,52</b>	<b>1.103.730</b>


# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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:** delikate, fein, intensiv; **Geschmack:** delikate, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5/1000; **Mindestextrakt:** 15 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	9	6,3972	703,69	492,58	9,43
ALBARETTO DELLA TORRE	1	2,7000	297,00	207,90	3,98
BARBARESCO	3	3,3452	367,97	257,58	4,93
BAROLO	2	0,9350	102,85	72,00	1,38
BASTIA MONDOVI'	2	0,3460	38,06	26,64	0,51
BORGOMALE	1	0,4000	44,00	30,80	0,59
BRA	1	0,5800	63,80	44,66	0,85
CANALE	4	3,8450	422,95	296,07	5,67
CASTAGNITO	1	0,2000	22,00	15,40	0,29
CASTELLINALDO	4	2,0700	227,70	159,39	3,05
CASTIGLIONE FALLETTO	2	0,8400	92,40	64,68	1,24
CASTIGLIONE TINELLA	5	0,8600	94,60	66,22	1,27
CASTINO	1	0,0625	6,88	4,81	0,09
CIGLIE'	1	1,9000	209,00	146,30	2,80
CLAVESANA	2	0,4100	45,10	31,57	0,60
CRAVANZANA	1	0,1000	11,00	7,70	0,15
DIANO D'ALBA	7	6,6550	732,05	512,44	9,81
DOGLIANI	7	4,5100	496,10	347,27	6,65
FARIGLIANO	2	0,8700	95,70	66,99	1,28
GORZEGNO	1	0,0800	8,80	6,16	0,12
GOVONE	1	0,5142	56,56	39,59	0,76
LA MORRA	8	2,3040	253,44	177,41	3,40
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2800	30,80	21,56	0,41
MANGO	2	0,3500	38,50	26,95	0,52
MONFORTE D'ALBA	13	3,7073	407,80	285,46	5,46
MONTA'	1	0,1500	16,50	11,55	0,22
MONTEU ROERO	2	0,6900	75,90	53,13	1,02
NARZOLE	1	0,3100	34,10	23,87	0,46
NEIVE	5	1,8990	208,89	146,22	2,80
NEVIGLIE	4	3,4740	382,14	267,50	5,12
NOVELLO	11	3,9280	432,08	302,46	5,79
RODDI	1	0,2000	22,00	15,40	0,29
RODDINO	1	0,3300	36,30	25,41	0,49
RODELLO	2	0,8000	88,00	61,60	1,18
SANTO STEFANO BELBO	3	0,8100	89,10	62,37	1,19
SANTO STEFANO ROERO	1	0,1000	11,00	7,70	0,15
SERRALUNGA D'ALBA	7	3,5640	392,04	274,43	5,25
SINIO	2	1,3650	150,15	105,11	2,01
TREISO	10	5,9740	657,14	460,00	8,80
TREZZO TINELLA	5	2,04	224,40	157,08	3,01
VERDUNO	2	1,4900	163,90	114,73	2,20

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>133</b>	<b>67,8554</b>	<b>7.464,09</b>	<b>5.224,87</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>166</b>	<b>8.820</b>	<b>6.174</b>	<b>86,54</b>	<b>823.179</b>


# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 20 g/Liter; **Mindestextrakt**: 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	7,7300	695,70	486,99	12,01
BARBARESCO	13	4,7900	431,10	301,77	7,44
BAROLO	5	1,7510	157,59	110,31	2,72
CAMO	8	2,2250	200,25	140,18	3,46
CANALE	3	0,9900	89,10	62,37	1,54
CASTAGNITO	3	0,6950	62,55	43,79	1,08
CASTELLINALDO	2	0,6100	54,90	38,43	0,95
CASTIGLIONE FALLETTO	5	2,0233	182,10	127,47	3,14
CASTIGLIONE TINELLA	3	0,8400	75,60	52,92	1,31
DIANO D'ALBA	4	0,9850	88,65	62,06	1,53
DOGLIANI	5	2,0200	181,80	127,26	3,14
FARIGLIANO	1	0,4000	36,00	25,20	0,62
GOVONE	2	0,4400	39,60	27,72	0,68
GRINZANE CAVOUR	1	0,1950	17,55	12,29	0,30
GUARENE	2	0,5900	53,10	37,17	0,92
LA MORRA	11	3,1640	284,76	199,33	4,92
MANGO	7	2,0400	183,60	128,52	3,17
MONCHIERO	2	1,2600	113,40	79,38	1,96
MONFORTE D'ALBA	15	7,4573	671,16	469,81	11,59
MONTA'	2	0,4700	42,30	29,61	0,73
MONTICELLO D'ALBA	1	0,2100	18,90	13,23	0,33
NARZOLE	5	1,6400	147,60	103,32	2,55
NEIVE	13	4,1150	370,35	259,25	6,39
NEVIGLIE	1	0,3900	35,10	24,57	0,61
NOVELLO	2	0,3908	35,17	24,62	0,61
PIOBESI D'ALBA	1	0,2600	23,40	16,38	0,40
PRIOCCA	1	0,0700	6,30	4,41	0,11
RODDI	8	2,3500	211,50	148,05	3,65
RODELLO	1	0,0300	2,70	1,89	0,05
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4600	41,40	28,98	0,71
SANTO STEFANO BELBO	28	7,5200	676,80	473,76	11,68
SERRALUNGA D'ALBA	1	1,6400	147,60	103,32	2,55
TREISO	3	1,9400	174,60	122,22	3,01
TREZZO TINELLA	4	1,8720	168,48	117,94	2,91
VERDUNO	3	0,8000	72,00	50,40	1,24

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>188</b>	<b>64,3634</b>	<b>5.792,71</b>	<b>4.054,89</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>135</b>	<b>3.494</b>	<b>2.445</b>	<b>73,68</b>	<b>326.063</b>











# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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)
BASTIA MONDOVI'	2	1,7350	173,50	121,45	2,00
BELVEDERE LANGHE	2	2,1400	214,00	149,80	2,46
BONVICINO	2	0,8500	85,00	59,50	0,98
BOSSOLASCO	1	0,8000	80,00	56,00	0,92
BRIAGLIA	1	0,2300	23,00	16,10	0,26
CAMO	1	0,0900	9,00	6,30	0,10
CANALE	14	3,7470	374,70	262,29	4,31
CARRU'	12	4,1272	412,72	288,90	4,75
CASTAGNITO	8	2,8500	285,00	199,50	3,28
CASTELLINALDO	14	5,9250	592,50	414,75	6,82
CASTIGLIONE TINELLA	1	0,0800	8,00	5,60	0,09
CERRETTO LANGHE	2	3,0700	307,00	214,90	3,53
CISSONE	2	1,6000	160,00	112,00	1,84
CORNELIANO D'ALBA	11	2,7900	279,00	195,30	3,21
CORTEMILIA	4	2,1880	218,80	153,16	2,52
CRAVANZANA	1	0,1050	10,50	7,35	0,12
DIANO D'ALBA	1	0,1300	13,00	9,10	0,15
DOGLIANI	4	1,8000	180,00	126,00	2,07
FARIGLIANO	2	2,0720	207,20	145,04	2,38
GORZEGNO	2	1,3000	130,00	91,00	1,50
GOVONE	21	7,1266	712,66	498,86	8,20
GUARENE	16	3,8650	386,50	270,55	4,45
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2600	26,00	18,20	0,30
MONCHIERO	1	0,5050	50,50	35,35	0,58
MONTA'	2	1,0270	102,70	71,89	1,18
MONTALDO ROERO	1	0,2500	25,00	17,50	0,29
MONTEU ROERO	1	0,1500	15,00	10,50	0,17
MONTICELLO D'ALBA	9	4,6900	469,00	328,30	5,40
MURAZZANO	1	0,0800	8,00	5,60	0,09
NARZOLE	2	0,6050	60,50	42,35	0,70
NOVELLO	1	0,0400	4,00	2,80	0,05
PERLETTO	17	7,0050	700,50	490,35	8,06
PEZZOLO VALLE UZZONE	3	1,8970	189,70	132,79	2,18
PIOBESI D'ALBA	5	3,5200	352,00	246,40	4,05
PIOZZO	14	10,2351	1.023,51	716,46	11,78
POCAPAGLIA	3	1,2150	121,50	85,05	1,40
PRIOCCA	12	3,5050	350,50	245,35	4,03
SANTA VITTORIA D'ALBA	5	1,1700	117,00	81,90	1,35
SANTO STEFANO BELBO	2	0,3700	37,00	25,90	0,43
SOMANO	1	0,1900	19,00	13,30	0,22
SOMMARIVA PERNO	4	0,7200	72,00	50,40	0,83
TREISO	1	0,1400	14,00	9,80	0,16
TREZZO TINELLA	1	0,0500	5,00	3,50	0,06
VEZZA D'ALBA	3	0,6500	65,00	45,50	0,75

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>214</b>	<b>86,8949</b>	<b>8.689,49</b>	<b>6.082,64</b>


## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>410</b>	<b>19.116</b>	<b>13.381</b>	<b>66,68</b>	<b>1.784.187</b>


# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	0,35
BARBARESCO	15	7,6360	687,24	481,07	6,15
BAROLO	15	5,3146	478,31	334,82	4,28
BASTIA MONDOVI'	1	0,2200	19,80	13,86	0,18
CANALE	6	1,7900	161,10	112,77	1,44
CASTAGNITO	2	0,7100	63,90	44,73	0,57
CASTELLINALDO	1	0,4200	37,80	26,46	0,34
CASTIGLIONE FALLETTO	14	6,7426	606,83	424,78	5,43
CASTIGLIONE TINELLA	5	2,1600	194,40	136,08	1,74
CLAVESANA	8	2,7050	243,45	170,42	2,18
CORNELIANO D'ALBA	1	0,1800	16,20	11,34	0,14
COSSANO BELBO	1	0,1000	9,00	6,30	0,08
DIANO D'ALBA	4	0,9490	85,41	59,79	0,76
DOGLIANI	17	8,9636	806,72	564,71	7,22
FARIGLIANO	3	2,4270	218,43	152,90	1,95
GORZEGNO	1	0,3000	27,00	18,90	0,24
GOVONE	2	0,9019	81,17	56,82	0,73
GRINZANE CAVOUR	3	0,6990	62,91	44,04	0,56
GUARENE	3	1,2500	112,50	78,75	1,01
LA MORRA	39	14,6649	1.319,84	923,89	11,81
MANGO	5	3,5200	316,80	221,76	2,83
MONFORTE D'ALBA	30	13,3229	1.199,06	839,34	10,73
MONTA'	9	2,7204	244,84	171,39	2,19
MONTEU ROERO	3	0,9800	88,20	61,74	0,79
MONTICELLO D'ALBA	1	1,4800	133,20	93,24	1,19
NARZOLE	7	3,6800	331,20	231,84	2,96
NEIVE	25	9,9763	897,87	628,51	8,03
NEVIGLIE	15	7,2866	655,79	459,06	5,87
NOVELLO	10	3,0350	273,15	191,21	2,44
POCAPAGLIA	1	0,0950	8,55	5,99	0,08
RODDI	3	1,6774	150,97	105,68	1,35
RODDINO	2	0,9000	81,00	56,70	0,72
RODELLO	2	1,5050	135,45	94,82	1,21
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,0900	8,10	5,67	0,07
SANTO STEFANO BELBO	5	1,3400	120,60	84,42	1,08
SERRALUNGA D'ALBA	16	6,4580	581,22	406,85	5,20
TORRE BORMIDA	1	0,4700	42,30	29,61	0,38
TREISO	13	5,4100	486,90	340,83	4,36
TREZZO TINELLA	4	1,6700	150,30	105,21	1,34
VERDUNO	4	0,985	88,65	62,06	0,79

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>295</b>	<b>124,1802</b>	<b>11.176,22</b>	<b>7.823,35</b>


## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>632</b>	<b>22.454</b>	<b>15.718</b>	<b>70,68</b>	<b>2.095.685</b>


# Langhe Rosso

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

 Il disciplinare di produzione del vino Langhe Rosso prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino, tendente al granato; **odore**: caratteristico, vinoso, intenso; **sapore**: asciutto, di buon corpo; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto non riduttore 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 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 non réducteur 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, winery and intense; **flavour**: dry with a good body; **minimum total alcoholic content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 4,5‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	22,2374	2.223,74	1.556,62	10,06
BARBARESCO	12	9,6349	963,49	674,44	4,36
BAROLO	7	3,9350	393,50	275,45	1,78
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	13	5,3002	530,02	371,01	2,40
CARRU'	1	1,0833	108,33	75,83	0,49
CASTAGNITO	2	1,3000	130,00	91,00	0,59
CASTELLINALDO	6	2,3100	231,00	161,70	1,04
CASTIGLIONE FALLETTO	7	5,1870	518,70	363,09	2,35
CASTIGLIONE TINELLA	8	4,1150	411,50	288,05	1,86
CASTINO	1	0,0650	6,50	4,55	0,03
CHERASCO	2	0,8300	83,00	58,10	0,38
CIGLIE'	1	0,1800	18,00	12,60	0,08
CLAVESANA	1	0,1600	16,00	11,20	0,07
CORNELIANO D'ALBA	1	0,4500	45,00	31,50	0,20
COSSANO BELBO	4	4,9630	496,30	347,41	2,25
DIANO D'ALBA	18	13,6608	1.366,08	956,26	6,18
DOGLIANI	21	14,9050	1.490,50	1.043,35	6,74
FARIGLIANO	7	5,4270	542,70	379,89	2,45
GORZEGNO	2	0,5450	54,50	38,15	0,25
GOVONE	7	2,9769	297,69	208,38	1,35
GRINZANE CAVOUR	3	0,9440	94,40	66,08	0,43
GUARENE	1	0,2500	25,00	17,50	0,11
LA MORRA	35	18,3596	1.835,96	1.285,17	8,31
MAGLIANO ALFIERI	1	0,3300	33,00	23,10	0,15
MANGO	6	3,5620	356,20	249,34	1,61
MONDOVI'	1	0,1300	13,00	9,10	0,06
MONFORTE D'ALBA	35	25,5223	2.552,23	1.786,56	11,55
MONTA'	10	1,9550	195,50	136,85	0,88
MONTALDO ROERO	1	0,1000	10,00	7,00	0,05
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	0,48
NARZOLE	1	0,3000	30,00	21,00	0,14
NEIVE	15	8,9950	899,50	629,65	4,07
NEVIGLIE	7	5,5000	550,00	385,00	2,49
NOVELLO	4	4,2900	429,00	300,30	1,94
PERLETTO	2	0,9299	92,99	65,09	0,42
PIOBESI D'ALBA	1	0,2300	23,00	16,10	0,10
PIOZZO	2	0,4700	47,00	32,90	0,21
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	0,60
RODDINO	6	3,2350	323,50	226,45	1,46
RODELLO	4	1,8748	187,48	131,24	0,85
SANTO STEFANO BELBO	8	2,6716	267,16	187,01	1,21
SANTO STEFANO ROERO	2	0,3229	32,29	22,60	0,15
SERRALUNGA D'ALBA	12	19,5203	1.952,03	1.366,42	8,83
SINIO	2	0,8000	80,00	56,00	0,36
TREISO	12	7,9449	794,49	556,14	3,59
TREZZO TINELLA	4	3,0700	307,00	214,90	1,39
VERDUNO	2	0,9500	95,00	66,50	0,43
VEZZA D'ALBA	3	0,6300	63,00	44,10	0,28

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>342</b>	<b>221,0627</b>	<b>22.106,27</b>	<b>15.474,39</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>395</b>	<b>18.440</b>	<b>12.908</b>	<b>76,06</b>	<b>1.721.085</b>

## Zona di produzione dei vini Piemonte




## Zona di produzione dei vini Piemonte Moscato e Piemonte Brachetto






# Piemonte Albarossa


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

 Il vino Piemonte Albarossa viene prodotto dall'omonimo vitigno derivante dall'incrocio, del Prof Dalmaso datato 1938, tra il vitigno Barbera e il Nebbiolo di Dronero ora Chatus il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Doc Albarossa prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino carico; **odore:** vinoso, caratteristico; **sapore:** asciutto, di buon corpo; **titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,50%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **acidità totale massima:** 7,5 r/litro; **estratto non riduttore minimo:** 26g/litro.


 Le vin Piemonte Albarossa provient du cépage homonyme dérivant du croisement du Prof Dalmaso datant de 1938, entre le cépage Barbera et le Nebbiolo de Dronero aujourd'hui Chatus. Ce vin doit subir une période de vieillissement de 12 mois à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année de production du raisin.

Le cahier des charges de production du Piemonte Doc Albarossa prévoit qu'au moment de sa mise sur le marché ce vin répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis prononcé; **nez:** vineux, caractéristique; **bouche:** sèche, de bon corps; **degré alcoolique en volume total minimum:** 12,50%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **acidité totale maximum:** 7,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 26 g/litre.

 Piemonte Albarossa is made from the grape variety of the same name, which is the result of a cross fertilisation between Barbera and Nebbiolo di Dronero, now known as Chatus, by Prof. Dalmaso in 1938. The wine must undergo an ageing period of 12 months from the 1<sup>st</sup> of November of the year in which the grapes are produced.

The production regulations for

Piemonte Doc Albarossa indicate that the wine must present the following characteristics when it is released for sale: **colour:** deep ruby red; **bouquet:** vinous, characteristic; **flavour:** dry, with good body; **minimum total alcohol content by volume:** 12.50%; **minimum total acidity:** 4.5 g/litre; **maximum total acidity:** 7.5 g/litre; **minimum sugar-free extract:** 26g/litre.

 Der Wein Piemonte Albarossa wird aus dem gleichnamigen Rebstock erzeugt, der entstanden ist aus einer 1938 von Professor Dalmaso vorgenommenen Kreuzung zwischen der Rebsorte Barbera und der Sorte Nebbiolo di Dronero bzw. Chatus. Der Wein unterliegt einer 12-monatigen Ausbauzeit ab dem 1. November nach der Weinlese.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemonte Doc Albarossa bei seiner Freigabe zum Verkauf folgende Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** kräftig rubinrot; **Duft:** weinig, charakteristisch; **Geschmack:** trocken, mit gutem Körper; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 12,5 Vol.%; **Mindest-Gesamtsäure:** 4,5 g/l; **Höchst-Gesamtsäure:** 7,5 g/l; **Mindest-Trockenextrakt:** 26g/l




COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
SANTO STEFANO BELBO	1	0,5500	49,50	34,65	100,00

## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2009	2	50	35	90,00	4.620

# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free extracts**: 17 g/litre.

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

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Sekt Piemont bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb; **Geruch**: charakteristisch, fruchtig; **Geschmack**: geschmackvoll, charakteristisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindestextrakt**: 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)
CANALE	1	0,3000	33,00	23,10	17,54
CASTINO	1	0,5100	56,10	39,27	29,82
TREISO	1	0,9000	99,00	69,30	52,63

### VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>3</b>	<b>1,7100</b>	<b>188,10</b>	<b>131,67</b>

### DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>13</b>	<b>890</b>	<b>623</b>	<b>87,97</b>	<b>83.067</b>

## 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)
CIGLIE'	1	0,2000	22,00	15,40	71,43
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,0800	8,80	6,16	28,57

### VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>2</b>	<b>0,2800</b>	<b>30,80</b>	<b>21,56</b>

### DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2005	-	-	-	-	-
2006	-	-	-	-	-
2007	-	-	-	-	-
2008	1	4	2,8	53,75	373
<b>2009</b>	-	-	-	-	-

## 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

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
<b>2009</b>	<b>4</b>	<b>1,7600</b>	<b>193,60</b>	<b>135,52</b>

### DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>1</b>	<b>50</b>	<b>35</b>	<b>110,00</b>	<b>4.620</b>

# 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 non riduttore minimo**: 21 g/litro.



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



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 non réducteur minimum**: 21 g/litre.



Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemonte 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; **Mindestextrakt**: 21 g/Liter.

# Piemonte Barbera

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	1	0,1800	19,80	13,86	0,28
BASTIA MONDOVI'	4	0,7260	79,86	55,90	1,13
BELVEDERE LANGHE	2	0,2900	31,90	22,33	0,45
CANALE	2	0,6000	66,00	46,20	0,93
CARRU'	2	0,3600	39,60	27,72	0,56
CASTAGNITO	3	0,5800	63,80	44,66	0,90
CASTELLINALDO	1	0,3400	37,40	26,18	0,53
CLAVESANA	35	9,6028	1.056,31	739,42	14,96
DOGLIANI	74	33,2821	3.661,03	2.562,72	51,83
FARIGLIANO	25	8,1361	894,97	626,48	12,67
GORZEGNO	1	0,1200	13,20	9,24	0,19
GOVONE	1	0,0970	10,67	7,47	0,15
GRINZANE CAVOUR	1	0,3300	36,30	25,41	0,51
LA MORRA	1	0,2910	26,19	18,33	0,45
MONCHIERO	1	0,2400	26,40	18,48	0,37
MONDOVI'	1	0,1400	15,40	10,78	0,22
MONFORTE D'ALBA	1	0,8638	95,02	66,51	1,35
MONTA'	6	2,6450	290,95	203,67	4,12
MONTEU ROERO	2	1,1200	123,20	86,24	1,74
NARZOLE	2	1,7200	189,20	132,44	2,68
NEIVE	1	0,1200	13,20	9,24	0,19
PIOZZO	4	1,0450	114,95	80,47	1,63
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2100	133,10	93,17	1,88
TREISO	1	0,1700	18,70	13,09	0,26

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>175</b>	<b>64,2088</b>	<b>7.057,15</b>	<b>4.940,00</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	HI. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>267</b>	<b>11.211</b>	<b>7.848</b>	<b>81,70</b>	<b>1.046.360</b>


# 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; **tito-lo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free extract**: 22 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Bonarda bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: intensives Rubinrot; **Geruch**: intensiv, angenehm; **Geschmack**: trocken, lieblich, leicht tanninhaltig, frisch, manchmal lebhaft oder mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindestextrakt**: 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	1,35
BALDISSERO D'ALBA	1	0,6100	67,10	46,97	2,66
CANALE	16	4,9500	544,50	381,15	21,59
CASTAGNITO	3	0,5600	61,60	43,12	2,44
CASTELLINALDO	14	5,8733	646,06	452,24	25,62
GOVONE	13	4,7150	518,65	363,06	20,56
GUARENE	1	0,2200	24,20	16,94	0,96
MONTA'	3	1,1590	127,49	89,24	5,05
MONTALDO ROERO	1	0,1513	16,64	11,65	0,66
MONTEU ROERO	3	0,2400	26,40	18,48	1,05
PIOBESI D'ALBA	1	0,7450	81,95	57,37	3,25
PRIOCCA	5	0,9950	109,45	76,62	4,34
RODDINO	1	0,4300	47,30	33,11	1,88
VEZZA D'ALBA	7	1,9700	216,70	151,69	8,59

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>70</b>	<b>22,9286</b>	<b>2.522,15</b>	<b>1.765,50</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>55</b>	<b>1.896</b>	<b>1.327</b>	<b>100,71</b>	<b>176.960</b>


# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	8,25
CAMO	1	0,4500	40,50	28,35	2,53
CASTIGLIONE TINELLA	7	2,5010	225,09	157,56	14,04
CORTEMILIA	1	0,8900	80,10	56,07	5,00
COSSANO BELBO	2	0,8700	78,30	54,81	4,89
MANGO	3	2,3000	207,00	144,90	12,92
NEIVE	4	2,9400	264,60	185,22	16,51
NEVIGLIE	2	0,3500	31,50	22,05	1,97
PERLETTO	1	0,1400	12,60	8,82	0,79
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,1100	9,90	6,93	0,62
SANTO STEFANO BELBO	14	3,6221	325,99	228,19	20,34
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,0300	2,70	1,89	0,17
TREZZO TINELLA	2	2,1350	192,15	134,51	11,99

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>42</b>	<b>17,8081</b>	<b>1.602,73</b>	<b>1.121,91</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>39</b>	<b>854</b>	<b>597 (*)</b>	<b>49,33</b>	<b>79.600</b>


(\*) 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

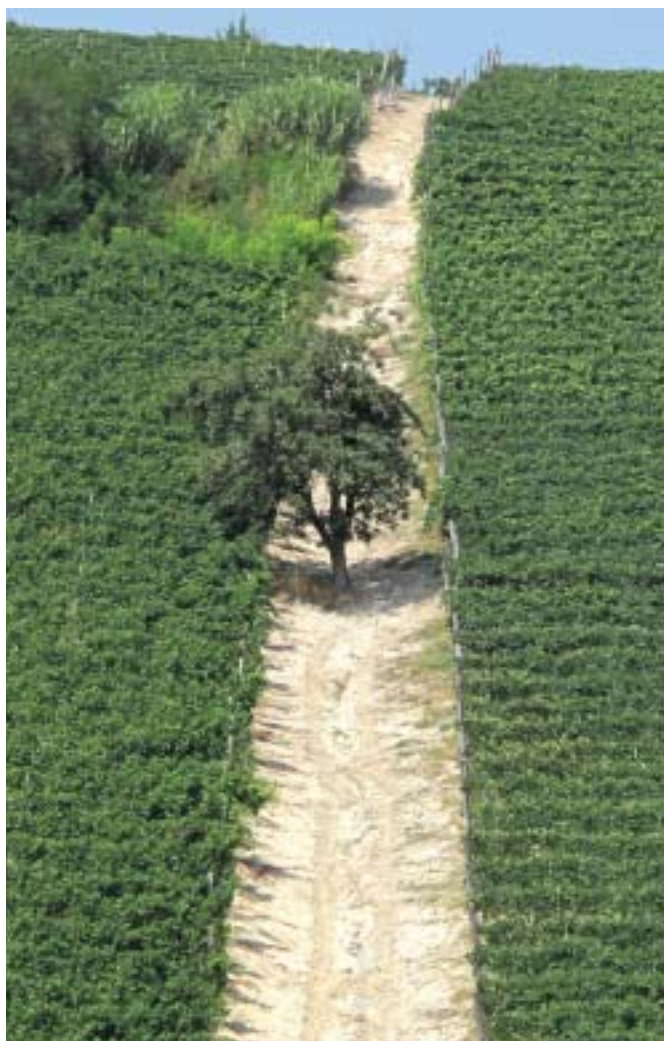
d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 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 non riduttore 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; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait non réducteur 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‰; **Sugar-free extracts**: 17 g/litre.

 Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Chardonnay bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb mit grünlichen Spiegelungen; **Geruch**: leicht, charakteristische Duftnote; **Geschmack**: trocken, samtweich, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindestextrakt**: 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)
CASTIGLIONE TINELLA	2	0,4500	49,50	34,65	21,23
NEIVE	1	0,3400	37,40	26,18	16,04
SANTO STEFANO BELBO	1	1,3300	146,30	102,41	62,74

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>4</b>	<b>2,1200</b>	<b>233,20</b>	<b>163,24</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>50</b>	<b>2.528</b>	<b>1.770</b>	<b>100,66</b>	<b>235.947</b>





# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	1	0,7700	88,55	61,99	7,34
BARBARESCO	1	0,1600	18,40	12,88	1,52
CANALE	1	0,0600	6,90	4,83	0,57
CASTIGLIONE TINELLA	16	4,9450	568,68	398,07	47,11
CORTEMILIA	1	0,2400	27,60	19,32	2,29
COSSANO BELBO	2	0,6300	72,45	50,72	6,00
GOVONE	2	0,7740	89,01	62,31	7,37
MANGO	2	0,2500	28,75	20,13	2,38
NEIVE	2	0,5486	63,09	44,16	5,23
NEVIGLIE	3	0,7500	86,25	60,38	7,14
SANTO STEFANO BELBO	7	1,2500	143,75	100,63	11,91
TREZZO TINELLA	1	0,1200	13,80	9,66	1,14

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>39</b>	<b>10,4976</b>	<b>1.207,22</b>	<b>845,06</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>23</b>	<b>903</b>	<b>632</b>	<b>109,13</b>	<b>84.280</b>

# 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	5	1,0600	121,90	91,43	5,24
BORGOMALE	9	4,4950	516,93	387,69	22,22
CAMO	2	0,4200	48,30	36,23	2,08
CASTIGLIONE TINELLA	7	2,7400	315,10	236,33	13,54
CORTEMILIA	13	7,5860	872,39	654,29	37,50
COSSANO BELBO	1	0,1500	17,25	12,94	0,74
MANGO	3	1,3800	158,70	119,03	6,82
NEIVE	1	0,2600	29,90	22,43	1,29
NEVIGLIE	2	0,3600	41,40	31,05	1,78
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4400	50,60	37,95	2,18
SANTO STEFANO BELBO	5	1,1480	132,02	99,02	5,68
TREZZO TINELLA	1	0,1900	21,85	16,39	0,94

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>51</b>	<b>20,2290</b>	<b>2.326,34</b>	<b>1.744,75</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 75%		
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
<b>2009</b>	<b>49</b>	<b>4.152</b>	<b>3.114</b>	<b>113,33</b>	<b>415.200</b>


# Piemonte Moscato Passito

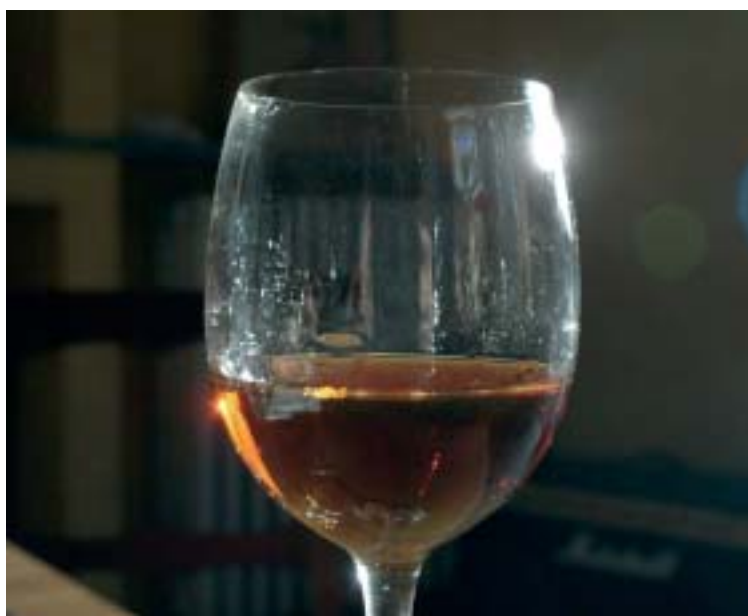
d.o.c. - D.M. 22-11-1994

 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 22 g/Liter.




## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 60/ha	HI. 50%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>12 (*)</b>	<b>209</b>	<b>105</b>	<b>48,97</b>	<b>13.933</b>


(\*) 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 non riduttore minimo**: 19 g/litro.

 Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Grignolino sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis plus au moins intense; **nez**: caractéristique, délicat, fruité; **goût**: sec, légèrement tannique, agréablement amer; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 5‰; **extrait non réducteur 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‰; **Sugar-free 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 tanninhalzig, angenehm bitter; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5/1000; **Mindestextrakt**: 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	1	0,2700	25,65	16,67	2,88
BARBARESCO	2	0,5300	50,35	32,73	5,66
CANALE	8	1,5834	150,42	97,77	16,92
CASTAGNITO	1	0,5300	50,35	32,73	5,66
CASTELLINALDO	4	1,4800	140,60	91,39	15,81
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,1150	10,93	7,10	1,23
DIANO D'ALBA	1	0,1600	15,20	9,88	1,71
DOGLIANI	1	0,2626	24,95	16,22	2,81
GOVONE	2	0,5700	54,15	35,20	6,09
GRINZANE CAVOUR	1	0,3500	33,25	21,61	3,74
GUARENE	1	0,1800	17,10	11,12	1,92
LA MORRA	1	0,1800	17,10	11,12	1,92
MONFORTE D'ALBA	2	0,5300	50,35	32,73	5,66
MONTEU ROERO	2	0,2400	22,80	14,82	2,56
NEIVE	4	1,3134	124,77	81,10	14,03
PRIOCCA	2	0,4850	46,08	29,95	5,18
RODDINO	1	0,0800	7,60	4,94	0,85
VERDUNO	2	0,5000	47,50	30,88	5,34

## VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>37</b>	<b>9,3594</b>	<b>889,14</b>	<b>577,94</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 95/ha	Hl. 65%		
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
<b>2009</b>	<b>35</b>	<b>805</b>	<b>523</b>	<b>86,98</b>	<b>69.767</b>


# 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; **tito-lo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 10%; **acidità totale minima**: 5 per mille; **estratto non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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 Hl.(4)	% (5)
BRONDELLO	1	0,2000	20,00	14,00	1,94
BUSCA	5	2,9430	294,30	206,01	28,59
CASTELLAR	2	1,4000	140,00	98,00	13,60
COSTIGLIOLE SALUZZO	7	3,8160	381,60	267,12	37,07
MANTA	1	0,2400	24,00	16,80	2,33
SALUZZO	3	1,6960	169,60	118,72	16,47
VERZUOLO	2	1,39	139,00	97,30	13,50

### VARIAZIONI


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	1007,90	705,53
<b>2009</b>	<b>19</b>	<b>10,2950</b>	<b>1.029,50</b>	<b>720,65</b>


### DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
2005	8	182,9	128	45,12	17.067
2006	10	457	319,9	73,50	42.653
2007	11	476	333	68,08	44.427
2008	7	229	160	42,13	21.373
<b>2009</b>	<b>12</b>	<b>395</b>	<b>276</b>	<b>38,87</b>	<b>36.842</b>


# 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 non riduttore 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 non réducteur 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 winery 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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 non riduttore 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 non réducteur 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 winery 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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


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
<b>2009</b>	<b>12</b>	<b>6,3220</b>	<b>568,98</b>	<b>398,29</b>


### DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2005	8	292	204	64,50	27.200
2006	9	358	250,6	63,80	33.413
2007	8	330	231	71,06	30.800
2008	7	314	220	60,42	29.307
<b>2009</b>	<b>8</b>	<b>273</b>	<b>191</b>	<b>47,14</b>	<b>25.480</b>


# 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 non riduttore 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 réponde 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	7,48
CASTELLAR	4	3,4800	313,20	219,24	61,95
PAGNO	1	0,7500	67,50	47,25	13,35
SALUZZO	2	0,7325	65,93	46,15	13,04
VERZUOLO	1	0,2350	21,15	14,81	4,18

## VARIAZIONI


2005	6	5,3725	483,53	338,4675
2006	6	5,0225	452,03	316,42
2007	8	5,3225	479,03	335,32
2008	10	5,5575	500,18	350,12
<b>2009</b>	<b>10</b>	<b>5,6175</b>	<b>505,58</b>	<b>353,90</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>8</b>	<b>272</b>	<b>191</b>	<b>51,43</b>	<b>25.429</b>


# 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 non riduttore 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, fragrante, 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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 Hl.(4)	% (5)
LA MORRA	2	0,5400	48,60	34,02	3,17
RODDI	3	0,4100	36,90	25,83	2,40
VERDUNO	24	16,1053	1.449,48	1.014,63	94,43

## VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>29</b>	<b>17,0553</b>	<b>1.534,98</b>	<b>1.074,48</b>


## DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>31</b>	<b>1.495</b>	<b>1.046</b>	<b>88,60</b>	<b>139.494</b>





# 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 non riduttore 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 non réducteur 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:** winey intense; **flavour:** dry, refreshing, characteristic; **minimum total alcohol content by volume:** 10.5%; **minimum total acidity:** 5‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt:** 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	0,5150	41,20	28,84	100,00


### VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>1</b>	<b>0,5150</b>	<b>41,20</b>	<b>28,84</b>


### DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2005	1	14	10	40,86	1.333
2006	1	28	19	80,00	2.613
2007	1	42	29	80,00	3.920
2008	1	48	34	80,00	4.480
<b>2009</b>	<b>1</b>	<b>41</b>	<b>29</b>	<b>80,00</b>	<b>3.845</b>

## 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 non riduttore 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 réponde 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 non réducteur 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**: winery, characteristic and intense; **flavour**: soft and refreshing; **minimum total alcohol content by volume**: 10.5%; **minimum total acidity**: 5‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	0,7649	61,19	42,83	100,00

### VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>1</b>	<b>0,7649</b>	<b>61,19</b>	<b>42,83</b>


### DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>1</b>	<b>45</b>	<b>31</b>	<b>58,57</b>	<b>4.181</b>




## 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 20 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BAGNOLO PIEMONTE	1	0,3700	29,60	20,72	22,02
BARGE	3	1,3100	104,80	73,36	77,98


### VARIAZIONI


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
<b>2009</b>	<b>4</b>	<b>1,6800</b>	<b>134,40</b>	<b>94,08</b>


### DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
<b>2009</b>	<b>2</b>	<b>54</b>	<b>37</b>	<b>44,77</b>	<b>4.993</b>

## 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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
<b>2009</b>	<b>1</b>	<b>0,2300</b>	<b>20,70</b>	<b>14,49</b>


### 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	10,5	65,21	1400
2008	1	14	10	62,39	1.307
<b>2009</b>	-	-	-	-	-

## 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 non riduttore 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 non réducteur 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 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	3	3,0110	270,99	189,69	100,00

### VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>3</b>	<b>3,0110</b>	<b>270,99</b>	<b>189,69</b>


### DATI VENDEMMIALI


ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
2005	1	36	25	46,94	3.333
2006	1	36	25	23,8	3.333
2007	2	54	38	28,11	5.066
2008	3	112	78	53,27	10.453
<b>2009</b>	<b>2</b>	<b>61</b>	<b>42</b>	<b>24,21</b>	<b>5.647</b>





# 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; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 per mille; **estratto non riduttore 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 non réducteur minimum**: 20 g/litre.

 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‰; **Sugar-free 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; **Mindestextrakt**: 20 g/Liter.

*Zona di produzione dei vini Cisterna d'Asti nella provincia di Cuneo*



# 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

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
<b>2009</b>	<b>7</b>	<b>3,3060</b>	<b>297,54</b>	<b>208,28</b>

## DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
<b>2009</b>	<b>4</b>	<b>217</b>	<b>152</b>	<b>74,25</b>	<b>20.253</b>



# Terre Alfieri

d.o.c. D.M. 14-9-2009



La denominazione d'origine controllata "Terre Alfieri" riunisce i territori posti nella zona della Comunità collinare Colline Alfieri e quelli dell'Unione dei Comuni "Roero tra Tanaro e Castelli".

La zona di produzione comprende pertanto la parte del territorio dei comuni di: Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo esclusi dalla zona di produzione del vino docg Roero e per intero il territorio dei comuni di Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri e Tigliole in provincia di Asti.

Il vino Terre Alfieri deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 4 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino Terre Alfieri è prodotto in due tipologie:

**Terre Alfieri Arneis** che all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: **colore:** giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati; **odore:** delicato, fragrante talvolta floreale; **sapore:** asciutto, gradevolmente amarognolo; **titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 15 g/litro.

**Terre Alfieri Nebbiolo** che all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; **odore:** caratteristico, delicato, talvolta con sentore di viola; **sapore:** asciutto, pieno, armonico; **titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 22 g/litro.



La dénomination d'origine contrôlée "Terre Alfieri" englobe les territoires qui se trouvent dans la zone de l'Association "Comunità collinare Colline Alfieri" et celle de l'Union des Communes "Roero tra Tanaro e Castelli".

La zone de production comprend donc la partie du territoire des communes de: Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri et Priocca en province de Cuneo exclues de la zone de production du vin DOCG Roero et le territoire entier des communes d'Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri et Tigliole en province d'Asti.

Le vin Terre Alfieri doit subir une période de vieillissement de 4 mois à partir du 1er novembre de l'année de production du raisin.

Le vin Terre Alfieri se décline en deux typologies:

**Terre Alfieri Arneis** qui au moment de sa mise sur le marché présente les caractéristiques suivantes: **robe:** jaune paillé plus ou moins intense aux reflets parfois dorés; **nez:** délicat, aux senteurs parfois florales; **bouche:** sèche, goût légèrement amer très agréable; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 15 g/litre.

**Terre Alfieri Nebbiolo** qui au moment de sa mise sur le marché présente les caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis, tendant au grenat avec le vieillissement; **nez:** caractéristique, délicat, parfois avec senteur de violettes; **bouche:** sèche, pleine, harmonique; **degré alcoolique en volume total minimum:** 12,5%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 22 g/litre.



The "Terre Alfieri" denomination of controlled origin unites the areas located in the "Comunità collinare Colline Alfieri" Association and those of the "Unione dei Comuni Roero tra Tanaro e Castelli" Association of Municipalities.

Consequently the production zone comprises part of the territory in the municipalities of Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri and Priocca in the Province of Cuneo excluded from the Roero DOCG wine production zone and the whole of the territory of the municipalities of Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri and Tigliole in the Province of Asti.

The wine Terre Alfieri must undergo an ageing period of 4 months from the 1st of November of the year in which the grapes are produced.

There are two types of Terre Alfieri wine:

**Terre Alfieri Arneis** which, when released for sale, presents the following characteristics: **colour:** more or less intense straw yellow, sometimes with golden nuances; **bouquet:** delicate, fragrant and sometimes floral; **flavour:** dry, pleasantly bitter; **minimum total alcohol content by volume:** 11.5%; **minimum total acidity:** 5 g/litre; **minimum sugar-free extract:** 15 g/litre.

**Terre Alfieri Nebbiolo** which, when released for sale, presents the following characteristics: **colour:** ruby red tending to garnet with age; **bouquet:** characteristic, delicate, sometimes with the scent of violets; **flavour:** dry, full and harmonious; **minimum total alcohol content by volume:** 12.5%; **minimum total acidity:** 4.5 g/litre; **minimum sugar-free extract:** 22 g/litre.



Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung "Terre Alfieri" vereint die Anbauggebiete der Orte der Hügelmgemeinschaft "Colline Alfieri" und die des Verbands der Gemeinden "Roero tra Tanaro e Castelli".

Das Produktionsgebiet umfasst also Teile der Gemeinden Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri und Priocca in der Provinz Cuneo, die nicht zum Produktionsgebiet des Roero Docg gehören, sowie das gesamte Gebiet der Gemeinden Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri und Tigliole in der Provinz Asti. Der Wein Terre Alfieri unterliegt einer 4-monatigen Ausbaugezeit ab dem 1. November nach der Weinlese.

Der Wein Terre Alfieri wird in zwei Sorten erzeugt:

**Terre Alfieri Arneis**, der bei seiner Freigabe zum Verkauf folgende Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** mehr oder weniger intensiv strohgelb, zuweilen mit goldgelben Reflexen; **Duft:** delikate, wohlduftend, zuweilen blumig; **Geschmack:** trocken, angenehm bitterlich; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5 Vol.%; **Mindest-Gesamtsäure:** 5 g/l; **Mindest-Trockenextrakt:** 15 g/l.

**Terre Alfieri Nebbiolo**, der bei seiner Freigabe zum Verkauf folgende Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** Rubinrot, im Alter zu Granatrot neigend; **Duft:** charakteristisch, delikate, zuweilen mit Noten von Veilchen; **Geschmack:** trocken, vollmundig harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 12,5 Vol.%; **Mindest-Gesamtsäure:** 4,5 g/l; **Mindest-Trockenextrakt:** 22 g/l.





*Zona di produzione  
dei vini Terre Alfieri  
in provincia di Cuneo*



## Terre Alfieri Arneis

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita HI.(4)	% (5)
GOVONE	1	0,3700	33,30	23,31	100,00

### DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2009	1	14	100,00	1.307

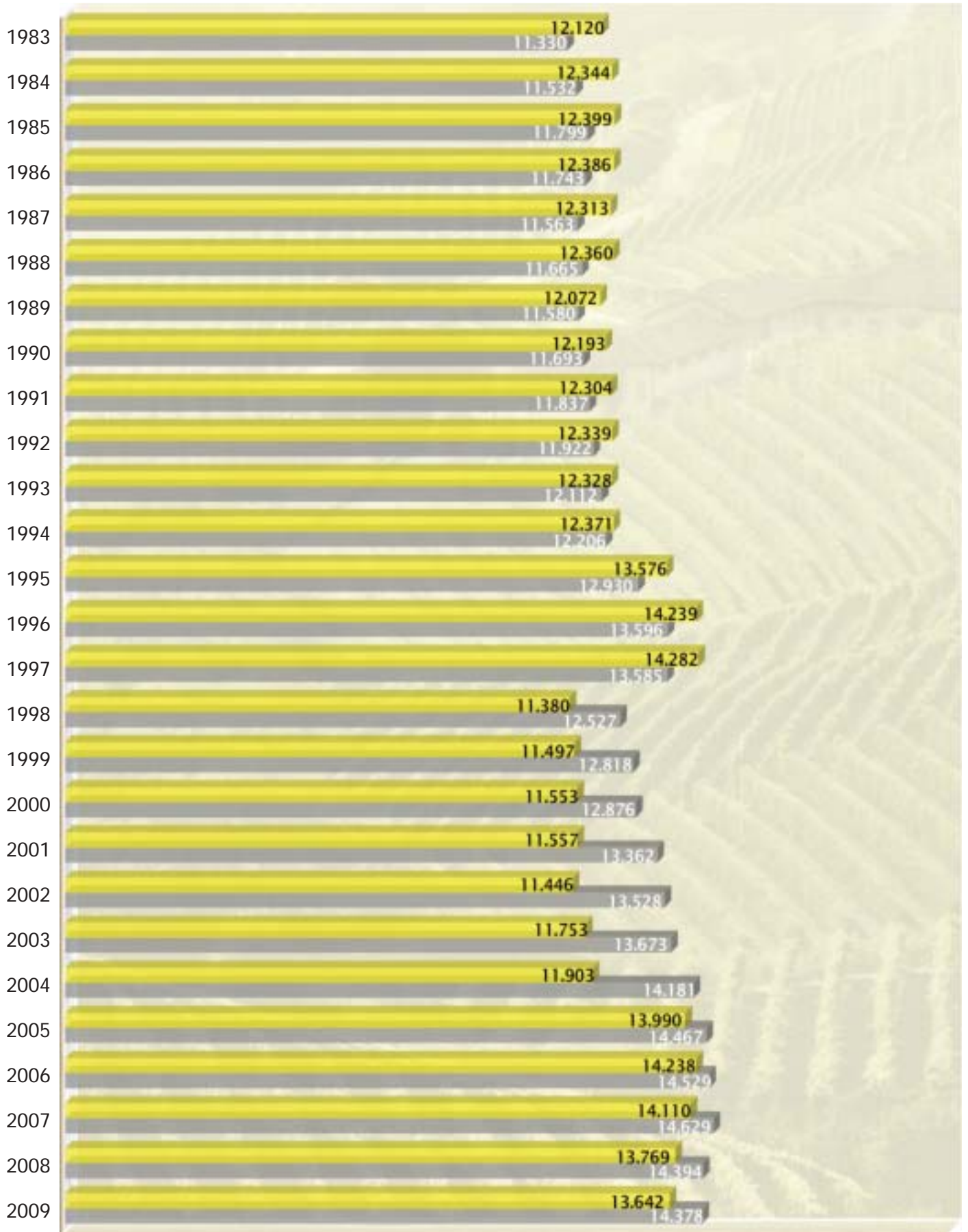
# TABELLA RIEPILOGATIVA ALBO VIGNETI

VINI D.O.C./D.O.C.G.	Unità iscritte	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	26	22,4999	2.474,99	1.608,74	22	2.218	1.442	107,69	192.258
Asti	1.889	4.304,2706	430.427,06	322.820,30	1.966	391.569	293.676	93,71	39.156.800
Barbaresco	426	684,9851	54.798,81	38.359,17	629	48.420	32.926	74,00	4.390.080
Barbera d'Alba	2.438	1.764,2766	176.427,66	123.499,36	2.060	135.404	94.783	85,31	12.637.692
Barolo	948	1.826,9243	146.153,94	102.307,76	1.184	135.690	88.198	76,99	11.759.783
Cisterna D'Asti	7	3,3060	297,54	208,28	4	217	152	74,25	20.253
Colline Saluzzesi	19	10,2950	1.029,50	720,65	12	395	276	38,87	36.842
Colline Saluzzesi Pelaverga	10	5,6175	505,58	353,90	8	272	191	51,43	25.429
Colline Saluzzesi Quagliano	12	6,3220	568,98	398,29	8	273	191	47,14	25.480
Dolcetto d'Alba	2.034	1.579,5083	142.155,75	99.509,02	1.525	94.340	66.038	69,40	8.805.061
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	92	66,0217	4.621,52	3.235,06	69	2.888	2.022	54,84	269.576
Dolcetto di Diano d'Alba	172	288,0235	23.041,88	16.129,32	148	12.518	8.763	60,04	1.168.345
Dolcetto di Dogliani	586	910,0580	72.804,64	50.963,25	481	48.035	33.625	62,21	4.483.310
Dolcetto di Dogliani superiore	80	93,6994	6.558,96	4.591,27	76	4.391	2.986	56,17	398.102
Langhe Arneis	193	92,6862	10.195,48	7.136,84	290	18.371	12.860	106,69	1.714.632
Langhe Bianco	133	67,8554	7.464,09	5.224,87	166	8.820	6.174	86,54	823.179
Langhe Chardonnay	464	287,5062	28.750,62	20.125,43	366	19.773	13.841	88,88	1.845.483
Langhe Dolcetto	214	86,8949	8.689,49	6.082,64	410	19.116	13.381	66,68	1.784.187
Langhe Favorita	407	139,4788	13.947,88	9.763,52	352	11.826	8.278	94,52	1.103.730
Langhe Freisa	188	64,3634	5.792,71	4.054,89	135	3.494	2.445	73,68	326.063
Langhe Nebbiolo	295	124,1802	11.176,22	7.823,35	632	22.454	15.718	70,68	2.095.685
Langhe Rosso	342	221,0627	22.106,27	15.474,39	395	18.440	12.908	76,06	1.721.085
Nebbiolo d'Alba	1.095	689,6433	62.067,90	43.447,53	785	40.983	28.688	75,01	3.825.101
Piemonte	3	1,7100	188,10	131,67	13	890	623	87,97	83.067
Piemonte Albarossa	1	0,5500	49,50	34,65	2	50	35	90,00	4.620
Piemonte Barbera	175	64,2088	7.057,15	4.940,00	267	11.211	7.848	81,70	1.046.360
Piemonte Bonarda	70	22,9286	2.522,15	1.765,50	55	1.896	1.327	100,71	176.960
Piemonte Brachetto	42	17,8081	1.602,73	1.121,91	39	854	597	49,33	79.600
Piemonte Chardonnay	4	2,1200	233,20	163,24	50	2.528	1.770	100,66	235.947
Piemonte Cortese	39	10,4976	1.207,22	845,06	23	903	632	109,13	84.280
Piemonte Grignolino	37	9,3594	889,14	577,94	35	805	523	86,98	69.767
Piemonte Moscato	51	20,2290	2.326,34	1.744,75	49	4.152	3.114	113,32	415.200
Piemonte Moscato Passito	-	-	-	-	12	209	105	48,97	13.933
Piemonte Pinot Grigio	2	0,2800	30,80	21,56	-	-	-	0,00	-
Piemonte Pinot Nero	4	1,7600	193,60	135,52	1	50	35	110,00	4.620
Pinerolese Barbera	1	0,5150	41,20	28,84	1	41	29	80,00	3.845
Pinerolese Bonarda	1	0,7649	61,19	42,83	1	45	31	58,57	4.181
Pinerolese Dolcetto	4	1,6800	134,40	94,08	2	54	37	44,77	4.993
Pinerolese Rosso	3	3,0110	270,99	189,69	2	61	42	24,21	5.647
Pinerolese Freisa	1	0,2300	20,70	14,49	-	-	-	0,00	-
Roero	280	196,6468	15.731,74	11.012,22	150	7.755	5.428	63,70	723.777
Roero Arneis	755	644,1911	64.419,11	45.093,38	628	50.256	35.179	96,80	4.690.593
Verduno Pelaverga	29	17,0553	1.534,98	1.074,48	31	1.495	1.046	88,60	139.494
Terre Alfieri Arneis	1	0,3700	33,30	23,31	1	14	10	100,00	1.307
<b>Totali</b>	<b>13.573</b>	<b>14.355,3946</b>	<b>1.330.605,01</b>	<b>952.892,95</b>	<b>13.086</b>	<b>1.123.174</b>	<b>797.972</b>	<b>75,03</b>	<b>106.396.266</b>

## VARIAZIONI

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	759.700	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
<b>2009</b>	<b>13.573</b>	<b>14.355,3946</b>	<b>1.330.605</b>	<b>952.893</b>	<b>13.086</b>	<b>1.123.174</b>	<b>797.972</b>	<b>75,03</b>	<b>106.396.266</b>

## LA STORIA DELL'ALBO VIGNETI



 ditte iscritte all'albo

 ettari di vigneto iscritti all'albo

## Attività delle commissioni di degustazione

Nel corso dell'anno 2009 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 373 riunioni, sono stati n. 6.868, per un totale di soli 37 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 si è fermata a 973.077 ettolitri con un calo del 6% rispetto all'anno 2008, questo dato dipende dal fatto che la produzione di vino dell'annata 2008 era leggermente inferiore rispetto all'anno precedente, inoltre anche il mondo del vino è stato coinvolto nel difficile momento che ha interessato l'economia mondiale.

Complessivamente le Commissioni di degustazione hanno degustato 6.674 campioni che sono stati giudicati idonei pari a 962.902 ettolitri; i campioni giudicati rivedibili 181, pari a 9.530 ettolitri; quelli non idonei 12, pari a 640 ettolitri; mentre è risultato sfavorevole all'analisi chimica un solo campione per 5 ettolitri.

Leggendo i dati in modo più approfondito, risulta che alcuni vini, pur nelle difficoltà di mercato hanno comunque segnato un dato positivo rispetto all'anno precedente mentre altri vini, pur confermando il numero dei campioni prelevati, hanno registrato dei cali rispetto di quantitativo degustato nell'anno precedente, questo calo è dovuto probabilmente alle difficoltà congiunture che si è fatta sentire soprattutto nel secondo semestre dell'anno.

In dettaglio i vini che hanno segnato un incremento di quantitativo di vino degustato sono stati il Moscato d'Asti, il Roero Arneis e il Langhe Arneis, vini bianchi di pronta beva, il Langhe Nebbiolo, il Langhe Dolcetto e il Piemonte Barbera tra i vini rossi. Per le altre denominazioni si sono verificati dei cali, che comunque sono stati contenuti nell'ordine del 10-15 per cento rispetto al 2008.

Con l'anno 2009 le commissioni di degustazioni hanno iniziato un nuovo triennio di attività, con alla guida i nuovi presidenti o con quelli riconfermati, a loro va, a conclusione del 1° anno di degustazioni, il ringraziamento della Camera di commercio e degli Operatori del settore per le capacità dimostrate nell'intraprendere questo delicato incarico al servizio del mondo vitivinicolo cuneese.

Poiché le commissioni di degustazione possono degustare tutti i vini provinciali, i dati relativi, vengono pubblicati secondo le 18 denominazioni d'origine provinciali per agevolarne la lettura, sia agli addetti sia agli appassionati.

### **Activité des commissions de dégustation**

Au cours de l'année 2009 l'activité des 11 commissions de dégustation opérant pour la Chambre de Commerce, a confirmé les brillants résultats obtenus les années précédentes. Ce succès porte la Chambre de Commerce de Cuneo à la première place en Italie pour le nombre d'échantillons prélevés et dégustés.

professionnalisme, au sérieux et à la constance des présidents, des techniciens et experts, les dégustations se sont déroulées en temps utile, avec efficacité et en toute transparence.

Les échantillons analysés, au cours de 373 réunions, sont au nombre de 6.868, pour un total de seulement 37 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 opérateurs du secteur et l'action capillaire menée par la Chambre de Commerce de Cuneo.

La production dégustée s'est arrêtée à 973.077 hectolitres, avec une baisse de 6% par rapport à l'année 2008. Cet écart vient du fait que la production de vin de l'année 2008 était légèrement inférieure par rapport à l'année précédente (2007); en outre, le monde du vin n'a pas été épargné par le moment difficile qui a affecté l'économie mondiale.

Dans l'ensemble, les Commissions de dégustation ont dégusté 6.674 échantillons qui ont été jugés admissibles soit un total de 962.902 hectolitres; 181 échantillons soit un total de 9.530 ont été jugés "à revoir"; 12 ont été déclarés inadmissibles, représentant 640 hectolitres; alors que l'analyse chimique a révélé un seul échantillon insatisfaisant soit 5 hectolitres.

Il est à noter toutefois que si pour certains vins le nombre d'échantillons prélevés était le même, la quantité actuelle de Doc et Docg revendiquée par les producteurs a été inférieure par rapport à l'année précédente. Cette baisse est certainement liée à la difficile conjoncture du marché rencontrée notamment dans le deuxième semestre de l'année.

Dans le détail les vins qui ont enregistré une augmentation de dégustations sont le Moscato d'Asti, le Roero Arneis et le Langhe Arneis, les vins blancs à boire jeunes le Langhe Nebbiolo, le Langhe Dolcetto et le Piemonte Barbera parmi les vins rouges. Concernant les autres dénominations, on a enregistré des baisses qui ont été cependant limitées à 10/15% par rapport à l'année 2008.

Les commissions de dégustations ont commencé en 2009 une nouvelle période d'activité triennale, avec à leur tête les nouveaux présidents, ou ceux reconduits. En conclusion de la première année de dégustations, la Chambre de Commerce et les Opérateurs du secteur les remercient pour leurs compétences dans l'exercice de cette délicate fonction au service du monde vitivinicole de Cuneo.

Dans la mesure où les commissions de dégustation peuvent déguster tous les vins provinciaux, les données relatives sont publiées selon les 18 dénominations d'origine provinciale afin de faciliter leur lecture par les spécialistes et les passionnés.

### **Work of the Tasting Committees**

The work of the eleven tasting committees of the Chamber of Commerce during 2009 confirmed the excellent results obtained in previous years. This work puts Cuneo Chamber of Commerce in first place in Italy with regard to the number of samples collected and tasted.

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

In 373 sessions the number of samples analysed amounted to 6,868, only 37 less than in 2007, which was an exceptional year.

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

973,077 hectolitres of wine were tasted, 6% less than in 2008 and this figure depends on the fact that the amount of wine produced in 2008 was slightly less than the previous year (2007). The way that wine has been involved in the difficulties experienced by the global economy has also had an influence. Overall, the Tasting Committees tasted 6,674 samples, corresponding to 962,902 hectolitres, which were classified as satisfactory; 181 samples, corresponding to 9,530 hectolitres, were classified as requiring review; 12 samples, corresponding to 640 hectolitres, were classified as inadequate and just one sample, corresponding to 5 hectolitres, failed to satisfy the chemical analysis.

If we take a closer look at the figures, it appears that certain wines, despite market difficulties, have improved in terms of quantity compared to the previous year.

However, for other products, even if the number of samples taken was the same, the actual quantities of doc and docg wines claimed by the producers were lower than the previous year. This decline is probably due to the difficult market situation which created pressure particularly in the second half of the year.

In detail, the wines for which the amount tasted rose were Moscato d'Asti, Roero Arneis and Langhe Arneis, among the ready-to-drink whites, and Langhe Nebbiolo, Langhe Dolcetto and Piemonte Barbera, among the reds. The other denominations suffered declines of around 10-15% compared to 2008.

2009 marked the start of a new three-year term of activity for the Tasting Committees, under the guide of new or reconfirmed presidents. At the end of the first year of tastings, the Chamber of Commerce and the wine producers would like to thank them for the skill shown in undertaking this delicate office at the service of Cuneo's winemaking sector.

As the Tasting Committees can taste all the wines produced in the province, the relative figures are published according to the 18 provincial denominations of origin to simplify reading by professionals and enthusiasts alike.

### Die Tätigkeit der Verkostungskommissionen

Im Jahr 2009 haben die bei der Handelskammer tätigen 11 Prüfungskommissionen die ausgezeichneten Ergebnisse der Vorjahre bestätigt. Was die Zahl der entnommenen und getesteten Proben betrifft, so steht die Handelskammer Cuneo bei dieser Tätigkeit in Italien auf dem ersten Platz.

Die Einsätze der Kommissionen erfolgten pünktlich und arbeitsintensiv. Dank der Professionalität und der Zuverlässigkeit, sowie dank des guten Verhältnisses zwischen den Präsidenten, den Fachkräften und Experten waren die Kontrollen stets effizient und transparent.

In den 373 Sitzungen wurden 6.868 Proben kontrolliert, insgesamt 37 Proben weniger als im Vorjahr 2007, bei dem es sich um ein exzellentes Weinjahr gehandelt hat.

Diese Daten sind ein Zeichen für die enorme Synergie, die sich zwischen den im Weinsektor Tätigen und der die Kontrollfunktion ausführenden Handelskammer Cuneo entwickelt hat.

Es wurde eine Produktion von 973.077 Hektoliter Wein kontrolliert, 6 % weniger als im Jahr 2008. Dieser Rückgang hängt damit zusammen, dass bereits die Weinproduktion 2008 etwas geringer ausfiel als im Vorjahr und dass auch die Weinbranche von der weltweiten wirtschaftlichen Krise betroffen war.

Insgesamt wurden von den Verkostungskommissionen 6.674 Proben kontrolliert, die für geeignet befunden wurden und einer Menge von 962.902 Hektoliter Wein entsprachen; 181 Proben, die für eine erneute Kontrolle zurückgestellt wurden und 9530 Hektoliter Wein entsprachen; 12 Proben, die als ungeeignet eingestuft wurden (640 Hektoliter) und nur eine Probe, die einer Menge von 5 Hektoliter Wein entsprach, die sich nicht zur chemischen Analyse eignete.

Aus einer genauen Betrachtung dieser Daten geht hervor, dass einige Weine, trotz schwieriger Marktlage, eine positive Entwicklung im Vergleich zum Vorjahr verzeichnen konnten, während andere Weine einen Rückgang verbuchen mussten, da die Produzenten im Vergleich zum Vorjahr wahrscheinlich aufgrund der schwierigen Konjunkturlage, die sich besonders in der zweiten Hälfte des Jahres bemerkbar machte, nur für einen Teil der gesamten bestätigten Proben die Doc- und Docg-Auszeichnung beanspruchten.

Zu den Weinen, die einen Anstieg ihrer verkosteten Menge verzeichnen konnten, gehörten der Moscato d'Asti, der Roero Arneis und der Langhe Arneis als trinkfertige Weißweine, sowie die Rotweine Langhe Nebbiolo, Langhe Dolcetto und Piemonte Barbera. Bei den anderen Weinen zeigten sich Rückgänge, die sich im Vergleich zu 2008 jedoch im Rahmen von 10-15% halten konnten.

Mit dem Jahr 2009 begann für die Verkostungskommissionen ihre zweite dreijährige Amtszeit mit neuen oder wieder gewählten Vorsitzenden. Ihnen allen gilt nach Beendigung des ersten Verkostungsjahres der Dank der Handelskammer und der Experten der Weinbranche für ihre unter Beweis gestellte Kompetenz bei der Ausführung dieser delikaten Aufgabe im Dienst der Weinwelt der Provinz Cuneo.

Da die Verkostungskommissionen alle Weine der Provinz verkosten können, werden die betreffenden Angaben nach den 18 Herkunftsbezeichnungen unterteilt veröffentlicht, um die Lektüre dieser Daten für alle Weinexperten und -liebhaber zu vereinfachen.



## COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE VINI V.Q.P.R.D. CAMPIONI DEGUSTATI - ANNO 2009

### 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 2007	12	5.223							12	5.223
Asti 2008	310	340.276	1	191					311	340.467
Asti 2009	83	98.020							83	98.020
<b>Totale Asti</b>	<b>405</b>	<b>443.519</b>	<b>1</b>	<b>191</b>					<b>406</b>	<b>443.710</b>
Moscato d'Asti 2007	6	704							6	704
Moscato d'Asti 2008	234	38.944	4	270					238	39.214
Moscato d'Asti 2009	132	15.444	4	274					136	15.718
<b>Totale Moscato d'Asti</b>	<b>372</b>	<b>55.092</b>	<b>8</b>	<b>544</b>					<b>380</b>	<b>55.636</b>
<b>TOTALE D.O.C.G. ASTI</b>	<b>777</b>	<b>498.611</b>	<b>9</b>	<b>735</b>					<b>786</b>	<b>499.346</b>

### 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 1999	1	40							1	40
Barbaresco 2000	1	15							1	15
Barbaresco 2001	2	60							2	60
Barbaresco 2002	1	204							1	204
Barbaresco 2003	6	428							6	428
Barbaresco 2004	38	1.903	6	138					44	2.041
Barbaresco 2005	62	5.263	3	307					65	5.570
Barbaresco 2006	263	20.753	2	56					265	20.809
<b>TOTALE BARBARESCO</b>	<b>374</b>	<b>28.666</b>	<b>11</b>	<b>501</b>					<b>385</b>	<b>29.167</b>



**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 1999	1	11	1	11					2	22
Barolo 2000	2	15							2	15
Barolo 2001	3	145							3	145
Barolo 2003	40	1.806	1	21					41	1.827
Barolo 2004	77	5.076	4	365	1	16			82	5.457
Barolo 2005	693	67.401	14	894					707	68.295
<b>TOTALE BAROLO</b>	<b>816</b>	<b>74.454</b>	<b>20</b>	<b>1.291</b>	<b>1</b>	<b>16</b>			<b>837</b>	<b>75.761</b>

**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 2005 DOCG	7	138							7	138
Roero 2006 DOCG	52	1.485	3	90					55	1.575
Roero 2007 DOCG	55	1.952	2	59					57	2.011
<b>Totale Roero DOCG</b>	<b>114</b>	<b>3.575</b>	<b>5</b>	<b>149</b>					<b>119</b>	<b>3.724</b>
Roero Arneis DOCG 2006	1	24							1	24
Roero Arneis DOCG 2007	1	15							1	15
Roero Arneis DOCG 2008	358	26.234	5	193					363	26.427
Roero Arneis DOCG 2009	74	6.411	4	90					78	6.501
<b>Totale Roero Arneis DOCG</b>	<b>434</b>	<b>32.684</b>	<b>9</b>	<b>283</b>					<b>443</b>	<b>32.967</b>
Roero Arneis Spumante 2005	1	29							1	29
Roero Arneis Spumante 2006	1	13							1	13
Roero Arneis Spumante 2005	2	42							2	42
<b>TOTALE D.O.C. ROERO</b>	<b>550</b>	<b>36.301</b>	<b>14</b>	<b>432</b>					<b>564</b>	<b>36.733</b>

**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 2006	2	54							2	62
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2007	16	774							16	774
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2008	19	873	1	8					20	881
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2009	37	1.701	1	8					38	1.709
<b>TOTALE DOGLIANI SUPERIORE</b>	<b>74</b>	<b>3.402</b>	<b>2</b>	<b>16</b>					<b>76</b>	<b>3.426</b>

**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 2007	4	83	1	25					5	108
Dolcetto di Dogliani 2008	137	25.053	9	610	1	50			147	25.713
dolcetto di Dogliani 2009	5	1.572							5	1.572
<b>TOTALE DOLCETTO DI DOGLIANI</b>	<b>146</b>	<b>26.708</b>	<b>10</b>	<b>635</b>	<b>1</b>	<b>50</b>			<b>157</b>	<b>27.393</b>

**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	15							1	15
Dolcetto Langhe Monregalesi 2007	2	73							2	73
Dolcetto Langhe Monregalesi 2008	13	615							13	615
Dolcetto Langhe Monregalesi 2009	1	32							1	32
<b>DOLCETTO LANGHE MONREGALESI</b>	<b>17</b>	<b>735</b>							<b>17</b>	<b>735</b>

**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 2006	1	11							1	11
Dolcetto d'Alba 2007	49	3.620	2	26					51	3.646
Dolcetto d'Alba 2008	578	53.761	17	1.174	1	30			596	54.965
Dolcetto d'Alba 2009	18	3.684	2	136					20	3.820
<b>TOTALE DOLCETTO D'ALBA</b>	<b>646</b>	<b>61.076</b>	<b>21</b>	<b>1.336</b>	<b>1</b>	<b>30</b>			<b>668</b>	<b>62.442</b>

**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 2007	6	495							6	495
Dolcetto di Diano d'Alba 2008	81	6.759	1	23					82	6.782
<b>TOTALE DOLCETTO DI DIANO D'ALBA</b>	<b>87</b>	<b>7.254</b>	<b>1</b>	<b>23</b>					<b>88</b>	<b>7.277</b>

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

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Barbera d'Alba 2001	1	20	1	20					2	40
Barbera d'Alba 2003	1	4							1	4
Barbera d'Alba 2004	6	346							6	346
Barbera d'Alba 2005	11	353	1	43					12	396
Barbera d'Alba 2006	55	3.083	1	50					56	3.133
Barbera d'Alba 2007	392	29.217	22	1.371	2	138			416	30.726
Barbera d'Alba 2008	435	40.930	15	1.162	2	102			452	42.194
Barbera d'Alba 2009	6	1.012							6	1.012
<b>TOTALE BARBERA D'ALBA</b>	<b>907</b>	<b>74.965</b>	<b>40</b>	<b>2.646</b>	<b>4</b>	<b>240</b>			<b>951</b>	<b>77.851</b>





**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	4	79							4	79
Langhe Arneis 2008	188	11.339	1	8					189	11.347
Langhe Arneis 2009	51	2.813							51	2.813
<b>Totale Langhe Arneis</b>	<b>244</b>	<b>14.236</b>	<b>1</b>	<b>8</b>					<b>245</b>	<b>14.244</b>
Langhe Bianco 2003	1	15							1	15
Langhe Bianco 2006	2	77							2	77
Langhe Bianco 2007	9	244							9	244
Langhe Bianco 2008	74	4.339	1	18					74	4.357
Langhe Bianco 2009	2	351							2	351
<b>Totale Langhe Bianco</b>	<b>88</b>	<b>5.026</b>	<b>1</b>	<b>18</b>					<b>89</b>	<b>5.044</b>
Langhe Chardonnay 2006	1	3							1	3
Langhe Chardonnay 2007	7	158							7	158
Langhe Chardonnay 2008	158	8.504	2	15	1	183			161	8.702
Langhe Chardonnay 2009	27	1.704	1	78					28	1.782
<b>Totale Langhe Chardonnay</b>	<b>193</b>	<b>10.369</b>	<b>3</b>	<b>93</b>	<b>1</b>	<b>183</b>			<b>197</b>	<b>10.645</b>
Langhe Dolcetto 2006	1	25							1	25
Langhe Dolcetto 2007	8	203							8	203
Langhe Dolcetto 2008	183	15.357	2	120			1	5	186	15.482
Langhe Dolcetto 2009	21	3.229							21	3.229
<b>Totale Langhe Dolcetto</b>	<b>213</b>	<b>18.814</b>	<b>2</b>	<b>120</b>			<b>1</b>	<b>5</b>	<b>216</b>	<b>18.939</b>
Langhe Favorita 2007	2	16							2	16
Langhe Favorita 2008	132	5.769	4	41					136	5.810
Langhe Favorita 2009	35	3.128	1	12					36	3.140
<b>Totale Langhe Favorita</b>	<b>169</b>	<b>8.913</b>	<b>5</b>	<b>53</b>					<b>174</b>	<b>8.966</b>
Langhe Freisa 2005	1	27							1	27
Langhe Freisa 2006	3	54							3	54
Langhe Freisa 2007	6	122							6	122
Langhe Freisa 2008	39	1.211	1	307					40	1.518
Langhe Freisa 2009	1	13							1	13
<b>Totale Langhe Freisa</b>	<b>50</b>	<b>1.427</b>	<b>1</b>	<b>307</b>					<b>51</b>	<b>1.734</b>
Langhe Nebbiolo 2004	1	86							1	86
Langhe Nebbiolo 2005	10	618	1	25					11	643
Langhe Nebbiolo 2006	35	1.773							35	1.773
Langhe Nebbiolo 2007	143	7.469	4	89					147	7.558
Langhe Nebbiolo 2008	256	16.225	8	134	1	30			265	16.389
Langhe Nebbiolo 2009	3	805							3	805
<b>Totale Langhe Nebbiolo</b>	<b>448</b>	<b>26.976</b>	<b>13</b>	<b>248</b>	<b>1</b>	<b>30</b>			<b>462</b>	<b>27.254</b>
Langhe Rosso 2001	1	21							1	21
Langhe Rosso 2004	2	117							2	117
Langhe Rosso 2005	14	1.058							14	1.058
Langhe Rosso 2006	29	1.670	2	28					31	1.698
Langhe Rosso 2007	83	4.370	2	17					85	4.387
Langhe Rosso 2008	70	3.688	2	40					72	3.728
Langhe Rosso 2009	1	62							1	62
<b>Totale Langhe Rosso</b>	<b>200</b>	<b>10.986</b>	<b>6</b>	<b>85</b>					<b>206</b>	<b>11.071</b>
<b>TOTALE D.O.C. LANGHE</b>	<b>1.605</b>	<b>96.747</b>	<b>32</b>	<b>932</b>	<b>2</b>	<b>213</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1.640</b>	<b>97.897</b>

**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 Bianco 2003	1	15							1	15
Alta Langa Bianco 2004	4	200							4	200
Alta Langa Bianco 2005	4	86							4	86
Alta Langa Bianco 2006	5	347							5	347
Alta Langa Rosato 2005	1	3							1	3
Alta Langa Rosato 2006	3	75							3	75
<b>TOTALE ALTA LANGA</b>	<b>18</b>	<b>726</b>							<b>18</b>	<b>726</b>

**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	51							1	51
Nebbiolo d'Alba 2004	1	57							1	57
Nebbiolo d'Alba 2005	7	184	1	25					8	209
Nebbiolo d'Alba 2006	32	1.366	1	75					33	1.441
Nebbiolo d'Alba 2007	200	14.561	10	722					210	15.283
Nebbiolo d'Alba 2007	22	1.958	1	4					23	1.962
<b>TOTALE NEBBIOLO D'ALBA</b>	<b>263</b>	<b>18.177</b>	<b>13</b>	<b>826</b>					<b>276</b>	<b>19.003</b>

**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 2005	1	5	1	5					2	10
Piemonte Barbera 2006	2	32							2	32
Piemonte Barbera 2007	14	2.333	1	4					15	2.337
Piemonte Barbera 2008	144	19.250	2	29	1	19			147	19.298
Piemonte Barbera 2009	5	831							5	831
<b>Totale Piemonte Barbera</b>	<b>166</b>	<b>22.451</b>	<b>4</b>	<b>38</b>	<b>1</b>	<b>19</b>			<b>171</b>	<b>22.508</b>
Piemonte Bonarda 2007	1	15	1	15					2	30
Piemonte Bonarda 2008	45	1.205							45	1.205
Piemonte Bonarda 2009	2	93							2	93
<b>Totale Piemonte Bonarda</b>	<b>48</b>	<b>1.313</b>	<b>1</b>	<b>15</b>					<b>49</b>	<b>1.328</b>
Piemonte Brachetto 2008	3	74			1	52			4	126
Piemonte Brachetto 2009	5	134							5	134
<b>Totale Piemonte Brachetto</b>	<b>8</b>	<b>208</b>			<b>1</b>	<b>52</b>			<b>9</b>	<b>260</b>
P.te Brachetto Spumante 2008	3	885							3	885
P.te Brachetto Spumante 2009	2	94							2	94
<b>Piemonte Brachetto Spum</b>	<b>5</b>	<b>979</b>							<b>5</b>	<b>979</b>
Piemonte Chardonnay 2007	2	54							2	54
Piemonte Chardonnay 2008	36	1.916			1	20			37	1.936
Piemonte Chardonnay 2009	6	256							6	256
<b>Totale P.te Chardonnay</b>	<b>44</b>	<b>2.226</b>			<b>1</b>	<b>20</b>			<b>45</b>	<b>2.246</b>
<b>P.te Chardonnay Spum. 2008</b>	<b>1</b>	<b>30</b>							<b>1</b>	<b>30</b>
Piemonte Cortese 2008	21	2.081	1	10					22	2.091
Piemonte Cortese 2009	2	376	1	10					3	386
<b>Totale Piemonte Cortese</b>	<b>23</b>	<b>2.457</b>	<b>2</b>	<b>20</b>					<b>25</b>	<b>2.477</b>
Piemonte Grignolino 2007	2	12	1	5					3	17
Piemonte Grignolino 2008	35	1.374							35	1.374
Piemonte Grignolino 2009	1	92							1	92
<b>Totale Piemonte Grignolino</b>	<b>38</b>	<b>1.478</b>	<b>1</b>	<b>5</b>					<b>39</b>	<b>1.483</b>
Piemonte Moscato Passito 2003	1	2							1	2
Piemonte Moscato Passito 2004	2	20							2	20
Piemonte Moscato Passito 2005	4	18							4	18
Piemonte Moscato Passito 2006	4	15							4	15
Piemonte Moscato Passito 2007	6	287							6	287
<b>Totale P.te Moscato Passito</b>	<b>17</b>	<b>342</b>							<b>17</b>	<b>342</b>
Piemonte Moscato 2008	10	2.007	1	87					11	2.094
Piemonte Moscato 2009	13	1.391							13	1.391
<b>Totale Piemonte Moscato</b>	<b>23</b>	<b>3.398</b>	<b>1</b>	<b>87</b>					<b>24</b>	<b>3.485</b>
Piemonte Pinot Nero Spum. 2005	1	30							1	30
P.te Pinot Chardonnay Spum. 2007	1	3							1	3
Piemonte Spumante 2005	1	13							1	13
<b>Totale Piemonte Spumante</b>	<b>3</b>	<b>46</b>							<b>3</b>	<b>46</b>
<b>TOTALE D.O.C. PIEMONTE</b>	<b>376</b>	<b>34.928</b>	<b>9</b>	<b>165</b>	<b>3</b>	<b>91</b>			<b>388</b>	<b>35.184</b>

**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 Barbera 2007	2	30							2	30
Pinerolese Bonarda 2008	1	20							1	20
Pinerolese Dolcetto 2008	1	30							1	30
Pinerolese Rosso 2007	1	12							1	12
Pinerolese Rosso 2008	1	8							1	8
Pinerolese Rosato 2008	1	10							1	10
<b>TOTALE PINEROLESE</b>	<b>7</b>	<b>110</b>							<b>7</b>	<b>110</b>

**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	2	61							2	61
Colline Saluzzesi 2007	6	117							6	117
Colline Saluzzesi 2008	8	135							8	135
<b>Totale Colline Saluzzesi</b>	<b>16</b>	<b>313</b>							<b>16</b>	<b>313</b>
Colline Saluzzesi Pelaverga 2007	1	30							1	30
Colline Saluzzesi Pelaverga 2008	5	93							5	93
<b>Tot. Coll. Saluz. Pelaverga</b>	<b>6</b>	<b>123</b>							<b>6</b>	<b>123</b>
Colline Sal. Quagliano 2008	4	110							4	110
Colline Sal. Quagliano 2009	4	83							4	83
<b>Tot.Col.Sal.Quagliano</b>	<b>8</b>	<b>193</b>							<b>8</b>	<b>193</b>
Colline Sal. Quagliano spum 2006	1	91							1	91
Colline Sal. Quagliano spum 2007	1	48							1	48
<b>Tot. Col.Sal.Quagliano Spumante</b>	<b>2</b>	<b>139</b>							<b>2</b>	<b>139</b>
<b>TOTALE COLLINE SALUZZESI</b>	<b>32</b>	<b>768</b>							<b>32</b>	<b>768</b>

**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 2007	1	47							1	47
Verduno Pelaverga 2008	11	997							11	997
<b>TOTALE VERDUNO PELAVERGA</b>	<b>12</b>	<b>1.044</b>							<b>12</b>	<b>1.044</b>

**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 2007	1	7							1	7
Cisterna d'Asti 2008	4	63							4	63
<b>TOTALE CISTERNA D'ASTI</b>	<b>5</b>	<b>70</b>							<b>5</b>	<b>70</b>

## TABELLA RIEPILOGATIVA COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE - ANNO 2009


VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Alta Langa	18	726							18	726
Asti	405	443.519	1	191					406	443.710
Moscato d'Asti	372	55.092	8	544					380	55.636
Barbaresco	374	28.666	11	501					385	29.167
Barolo	817	74.454	20	1.291	1	16			838	75.761
Barbera d'Alba	907	74.965	40	2.646	4	240			951	77.851
Cisterna d'Asti	5	70							5	70
Colline Saluzzesi	16	313							16	313
Colline Saluzzesi Pelaverga	6	123							6	123
Colline Saluzzesi Quagliano	8	193							8	193
Dolcetto d'Alba	646	61.076	21	1.336	1	30			668	62.442
Dolcetto di Diano d'Alba	87	7.254	1	23					88	7.277
Dolcetto di Dogliani	146	26.708	10	635	1	50			157	27.393
Dolcetto di Dogliani Superiore	37	1.701	1	8					38	1.709
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	17	735							17	735
Langhe Arneis	244	14.236	1	8					245	14.244
Langhe Bianco	88	5.026	1	18					89	5.044
Langhe Chardonnay	193	10.369	3	93	1	183			197	10.645
Langhe Dolcetto	213	18.814	2	120			1	5	216	18.939
Langhe Favorita	169	8.913	5	53					174	8.966
Langhe Freisa	50	1.427	1	307					51	1.734
Langhe Nebbiolo	448	26.976	13	248	1	30			462	27.254
Langhe Rosso	200	10.986	6	85					206	11.071
Nebbiolo d'Alba	263	18.177	13	826					276	19.003
Piemonte Barbera	166	22.451	4	38	1	19			171	22.508
Piemonte Bonarda	48	1.313	1	15					49	1.328
Piemonte Brachetto	8	208			1	52			9	260
Piemonte Brachetto Spumante	5	979							5	979
Piemonte Chardonnay	44	2.226			1	20			45	2.246
Piemonte Chardonnay Spumante	1	30							1	30
Piemonte Cortese	23	2.457	2	20					25	2.477
Piemonte Grignolino	38	1.478	1	5					39	1.483
Piemonte Moscato	23	3.398	1	87					24	3.485
Piemonte Moscato Passito	17	342							17	342
Piemonte Spumante	3	46							3	46
Pinerolese Barbera	2	30							2	30
Pinerolese Bonarda	1	20							1	20
Pinerolese Dolcetto	1	30							1	30
Pinerolese Rosato	1	10							1	10
Pinerolese Rosso	2	20							2	20
Roero	114	3.575	5	149					119	3.724
Roero Arneis	434	32.684	9	283					443	32.967
Roero Arneis Spumante	2	42							2	42
Verduno Pelaverga	12	1.044							12	1.044
<b>Totale</b>	<b>6.674</b>	<b>962.902</b>	<b>181</b>	<b>9.530</b>	<b>12</b>	<b>640</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6.868</b>	<b>973.077</b>

### VARIAZIONI

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
<b>2009</b>	<b>6.674</b>	<b>962.902</b>	<b>181</b>	<b>9.530</b>	<b>12</b>	<b>640</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6.868</b>	<b>973.077</b>

# LA STORIA 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. 1.190 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 5 anni.

Il primo aspetto da rilevare è che, in questo periodo, il dato è stato in costante aumento per i primi quattro anni, passando da 143 milioni di bottiglie imbottigliate del 2005 a 174 milioni del 2008. Purtroppo nel 2009, a causa della crisi che ha investito l'intera economia mondiale, i dati hanno registrato, per la prima volta, un calo, passando da 174 milioni di bottiglie a 162 milioni, con una riduzione di circa il 7%. Esaminando nel dettaglio i dati dell'ultima denuncia, appare che, per quasi tutti i vini, i dati sono inferiori rispetto all'anno precedente. I cali più evidenti hanno interessato i vini con prezzi più elevati. Per il Barbaresco sono stati imbottigliati in totale, sia tra le ditte con sede in provincia di Cuneo che quelle con sede fuori provincia, 18.518 ettolitri di vino contro i 23.886 del 2008, con un calo di oltre il 20%. Per il Barolo il calo si è attestato intorno al 15%. Per l'Asti la riduzione è stata del 10%, ma non ha coinvolto il Moscato d'Asti. Le altre denominazioni hanno registrato cali inferiori: Nel panorama negativo fanno eccezione il Roero, che ha segnato un significativo aumento del 7%, soprattutto per merito del Roero Arneis, e il Dolcetto di Dogliani che ha visto un aumento di prodotto imbottigliato pari al 10%.

Il quadro risultante, da un'attenta analisi della tabella presentata, è di grande rilevanza. Esso mette a disposizione del settore il quantitativo imbottigliato, per ogni singola denominazione e in uno spazio temporale significativo. I dati forniscono, con immediatezza ed in modo oggettivo, il trend del mercato. La missione della Camera di commercio è stata, in questi anni, quella di recepire, informatizzare e rendere pubblici i dati numerici, sempre più precisi e sofisticati. Naturalmente occorre prendere atto che i dati

d'imbottigliamento dell'anno scorso sono un campanello d'allarme per i vini cuneesi. Tocca ai produttori, agli Enti pubblici e al Consorzio di Tutela mettere in atto sinergie congiunte per favorire la ripresa del mercato, attraverso un'attenta programmazione economica e dei prezzi, che possa incidere positivamente in favore di tutti gli attori della filiera.



### Tableau de l'ordre des embouteilleurs

Par l'arrêté du 21 mai 2004, le Ministère des Politiques Agricoles a institué le tableau de l'ordre des embouteilleurs des vins DOCG, DOC et IGT.

Le tableau est tenu par les Chambres de Commerce. L'inscription est obligatoire pour toutes les exploitations vinicoles 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, 1.190 entreprises sont inscrites au tableau de la Chambre de Commerce de Cuneo. Toutes ont le siège de leur cave d'embouteillage dans le domaine du territoire provincial.

Les entreprises inscrites au tableau doivent déclarer, 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 déclaration.

Le tableau étant désormais à plein régime, la Chambre de Commerce assure la publicité des données relatives aux mises en bouteilles de toutes les dénominations d'origine provinciales, effectuées au cours des cinq dernières années.

Le premier point à souligner est que, pour cette période, les chiffres ont été en constante augmentation pendant les quatre premières années, passant de 143 millions de bouteilles en 2005 à 174 millions en 2008; par contre, à cause de la crise qui a malheureusement sévi au sein de l'économie mondiale, en 2009 les données de mises en bouteilles des vins ont pour la première fois enregistré une baisse, passant de 174 millions de bouteilles à 162 millions ce qui représente une diminution de produit embouteillé d'environ 7 %.

En examinant les données de la dernière déclaration, il apparaît que, pour presque tous les vins, les quantités de mises en bouteilles sont inférieures par rapport à la déclaration de l'année précédente; les baisses les plus évidentes concernent, pour des problèmes de marché et de conjoncture, les vins les plus chers comme le Barbaresco: il y a eu au total, entre les entreprises ayant leur siège en province de Cuneo et celles dont le siège se trouve hors province, 18.518 hectolitres de vin mis en bouteilles, contre 23.886 hectolitres en 2008. Cela représente une diminution de produit embouteillé supérieure à

20%. Pour le Barolo, la baisse a été d'environ 15%, pour l'Asti de 10%, mais cette baisse n'a pas touché le Moscato d'Asti. Les autres dénominations ont enregistré des baisses inférieures, à l'exception du Roero qui a obtenu une augmentation significative de 7% dont ont surtout bénéficié le Roero Arneis et le Dolcetto di Dogliani avec une progression de produit embouteillé de 10%.

Le cadre des résultats, suite à une analyse approfondie du tableau présenté, est très important car il met à la disposition du secteur le quantitatif de mises en bouteilles, pour chaque dénomination, dans un espace temporel significatif, en fournissant instantanément et de façon objective, la tendance du marché.

La mission de la Chambre de Commerce pendant ces dernières années, a été de recueillir, informatiser et rendre publiques les données numériques, toujours plus précises et sophistiquées. En conclusion il faut prendre acte que les statistiques de mises en bouteilles de l'année dernière sont une sonnette d'alarme pour les vins de Cuneo; il incombe aux Producteurs, aux Organismes publics et au Consortium de Tutelle de mettre en œuvre des synergies conjointes pour favoriser la reprise du marché à travers une programmation économique stratégique et une bonne politique de prix pouvant avoir des retombées positives sur tous les acteurs de la filière.

## Register of bottlers

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

The Register is kept by the Chambers 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 Register of Bottlers held by Cuneo Chamber of Commerce currently numbers 1,190 companies with bottling facilities located within the provincial administrative area.

Every year, by the end of September, the companies registered must declare the quantity of wine bottled between the 1st of August of the previous year and the 31st of July of the year in which the declaration is presented.

As the Register is now fully operational, the Chamber wishes to publish the figures related to the bottling of all the provincial denominations of origin for the last 5 years.

The first aspect to highlight is that, during this period of time, the figure rose constantly for the first four years, from 143 million bottles in 2005 to 174 million in 2008, while unfortunately, due to the recession that has hit the global economy, in 2009 wine bottling figures suffered a decline for the first time, falling from 174 million bottles to 162 million,



with an approximate 7% reduction in the quantities of bottled product.

If we look at the figures for the latest declaration, it would appear that, for almost all wines, the bottling figures are lower than those declared for the previous year. Due to market and financial difficulties, the biggest declines have regarded more expensive wines, such as Barbaresco, with a total bottled quantity, comprising companies based in the Province of Cuneo and also those with registered premises outside the Province, of 18,518 hectolitres of wine against 23,886 in 2008, accounting for a drop in the amount of product bottled of over 20%. For Barolo the decline has been around 15%, with 10% for Asti, without however involving Moscato d'Asti. The other denominations have recorded slighter declines, the only exception being Roero, which registered a significant 7% increase, mainly accounted for by Roero Arneis and Dolcetto di Dogliani, which witness an 10% increase in the amount of product bottled.

Following careful analysis of the table presented, the resulting picture is quite significant, as it places the amount of wine bottled for each individual denomination at the disposal of the sector, in a relevant time span, immediately and objectively indicating the market trend. Over the past few years, the mission of the Chamber of Commerce

has been to acknowledge, computerise and publish increasingly precise and sophisticated figures. In conclusion, it is necessary to acknowledge that last year's bottling figures are an alarm bell for the wines of the Province of Cuneo. It is up to the Producers, Public Authorities and the Defence Consortium to take joint steps to encourage the recovery of the market, with careful economic and pricing strategies which can positively affect all the players in the production chain.

### 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 1.190 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 des nachfolgenden Jahres abgefüllt haben.

Da das Register mittlerweile in vollem Ausmaß funk-

## VINI DOC E DOCG PRODOTTI NELLA PROVINCIA DI CUNEO

VINO	Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2004 al 31 - 7 - 2005			Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2005 al 31 - 7 - 2006		
	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
BARBARESCO	16.725	3.058	19.783	18.995	4.232	23.227
BAROLO	46.591	9.753	56.344	47.755	7.161	54.916
ROERO	19.246	3.670	22.916	23.457	3.423	26.880
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE	0	0	0	0	0	0
ALTA LANGA	1.014	847	1.861	1.069	652	1.721
BARBERA D'ALBA	54.708	824	55.532	64.822	1.645	66.467
CISTERNA D'ASTI	6	253	259	5	409	414
COLLINE SALUZZESI	457	0	457	467	0	467
DOLCETTO D'ALBA	48.918	3.018	51.936	49.382	4.733	54.115
DOLCETTO LANGHE MONREGALESI	631	0	631	503	0	503
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA	5.589	0	5.589	7.044	33	7.077
DOLCETTO DI DOGLIANI	22.061	106	22.167	23.274	128	23.402
LANGHE	68.266	3.075	71.341	82.734	4.534	87.268
NEBBIOLO D'ALBA	12.940	843	13.783	14.187	2.916	17.103
PIEMONTE	92.363	123.305	215.668	80.938	141.044	221.982
PINEROLESE	97	2.017	2.114	31	1.887	1.918
VERDUNO PELAVERGA o VERDUNO	689	0	689	638	0	638
<b>Totale</b>	<b>580.467</b>	<b>494.276</b>	<b>1.074.743</b>	<b>630.169</b>	<b>520.326</b>	<b>1.150.495</b>
<b>Pari a bottiglie da 0,75 litri</b>			<b>143.299.059</b>			<b>153.399.333</b>



tioniert stehen bei der Handelskammer alle Daten hinsichtlich der Abfüllung von Weinen mit Herkunftsbezeichnung (der Provinz Cuneo) der letzten 5 Jahre zur Verfügung.

An erster Stelle gilt zu betonen, dass in den ersten vier Jahren die Mengen ständig gestiegen sind, und zwar von 143 Millionen Flaschen im Jahr 2005 auf 174 Millionen Flaschen im Jahr 2008, während leider im Jahr 2009 aufgrund der weltweiten Wirtschaftskrise die Abfülldaten zum ersten Mal einen Rückgang verbuchen mussten, und zwar von 174 Millionen auf 162 Millionen Flaschen mit einer Minderung der Abfüllmenge von etwa 7 %.

Bei der Betrachtung der Daten der letzten Angaben geht hervor, dass für fast alle Weine die Abfüllmengen niedriger waren im Vergleich zu den registrierten Mengen des Vorjahres. Deutliche Rückgänge aufgrund der schwierigen Markt- und Konjunkturlage wurden bei den teureren Weinen verzeichnet: Von dem Barbaresco wurden sowohl von den innerhalb als auch außerhalb der Provinz Cuneo ansässigen Betrieben insgesamt 18.518 Hektoliter Wein im Vergleich zu den 23.886 Hektolitern des Jahres 2008 abgefüllt, also mit einem Rückgang von mehr als 20 %. Bei dem Barolo waren es etwa 15 % weniger und beim Asti 10 %, wobei der Moscato d'Asti allerdings

nicht von diesem Rückgang betroffen war. Die anderen Anbaugebiete verzeichneten weniger starke Rückgänge, mit Ausnahme des Roero, der eine wesentliche Steigerung von 7 % registrieren konnte, die vor allem den Wein Roero Arneis betraf, und des Dolcetto di Diano, dessen Abfüllmenge um 10 % anstieg.

Es handelt sich um eine Ansammlung wichtiger Daten, aus denen alle interessierten Parteien ersehen können, welche Menge eines bestimmten Weines mit Herkunftsbezeichnung in einem bestimmten Zeitraum abgefüllt worden ist, wobei diese Zahlen unmittelbar und auf objektive Weise die jeweilige Marktsituation widerspiegeln.

Die Absicht der Handelskammer bestand darin, in diesen Jahren Informationen zu sammeln und die numerischen Daten zu veröffentlichen, und dies immer präziser und detaillierter. Abschließend sollte noch bemerkt werden, dass die Abfülldaten des letzten Jahres die Alarmglocke für die Weine der Provinz Cuneo läuten. Es ist Aufgabe der Produzenten, der öffentlichen Körperschaften und des Schutzkonsortiums, geeignete Maßnahmen einzuleiten, um den Marktaufschwung zu fördern anhand einer aufmerksamen Programmierung der Wirtschaft und der Preise, die sich zugunsten aller Beteiligten der Branche auswirkt und positive Ergebnisse bringt.

## IMBOTTIGLIATI NEGLI ANNI 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009

Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2006 al 31 - 7 - 2007			Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2007 al 31 - 7 - 2008			Ettoltri imbottigliati dal 1 - 8 - 2008 al 31 - 7 - 2009		
Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri	Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri	Provincia di Cuneo	Fuori provincia	Totale Ettoltri
239.189	434.301	673.490	246.790	444.236	691.026	242.606	387.247	629.853
21.349	5.178	26.527	20.373	3.512	23.886	15.785	2.733	18.518
60.511	6.692	67.203	57.620	5.871	63.491	51.497	4.499	55.996
26.737	2.944	29.681	25.950	2.438	28.388	27.513	2.531	30.045
1.366	0	1.366	1.883	0	1.883	1.684	17	1.700
1.335	587	1.922	1.226	560	1.786	1.373	794	2.167
76.867	1.370	78.237	73.793	1.375	75.168	64.690	1.678	66.368
15	336	351	15	280	295	18	245	263
560	0	560	616	0	616	253	0	253
56.019	4.593	60.612	53.657	4.610	58.267	48.079	3.607	51.686
496	0	496	332	0	332	300	0	300
6.244	22	6.266	6.857	0	6.857	6.635	0	6.635
26.151	30	26.181	24.011	294	24.305	27.409	167	27.576
96.409	5.734	102.143	92.404	4.645	97.048	86.192	4.323	90.515
15.242	2.435	17.677	14.538	2.561	17.100	14.244	1.276	15.520
84.736	122.006	206.742	84.987	128.879	213.866	77.319	139.424	216.743
73	2.080	2.153	106	1.989	2.095	60	2.227	2.287
799	0	799	675	0	675	1.081	0	1.081
714.098	588.306	<b>1.302.404</b>	705.834	601.250	<b>1.307.084</b>	666.739	550.765	<b>1.217.505</b>
		<b>173.653.867</b>			<b>174.277.844</b>			<b>162.333.985</b>

## 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.



Publicazione della Camera di Commercio di Cuneo  
Collana Cuneo Vini

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


**Fotografie di Silvia Muratore e Bruno Murialdo - Alba**  
**Traduzioni: Intral Service - Alba • EMTRAD srl - Alba**

Elaborazione dati, coordinamento e testi: CAMERA DI COMMERCIO - UFFICIO VITIVINICOLO - Alba  
Collaborazione organizzativa: CAMERA DI COMMERCIO - UFFICIO DI PRESIDENZA e UFFICIO PROVVEDITORATO - Cuneo  
Fotocomposizione e grafica: RBM GRAFICA - Fossano  
Stampa: Centro Stampa Srl - Bra  
Aprile 2010





LABORATORIUM DI RICERCA E SVEVIZIAZIONE



**CUNEO**  
**VINI**  
**CUNEO VINS**  
**CUNEO WEINE**  
**CUNEO WINES**

A central graphic element featuring a wine bottle standing on a small patch of green grass. The bottle is dark and has a cork. The grass is a vibrant green with some brown soil visible at the base. The entire graphic is set against a white background within a purple-bordered box.