

150 Anni dell'unità d'Italia

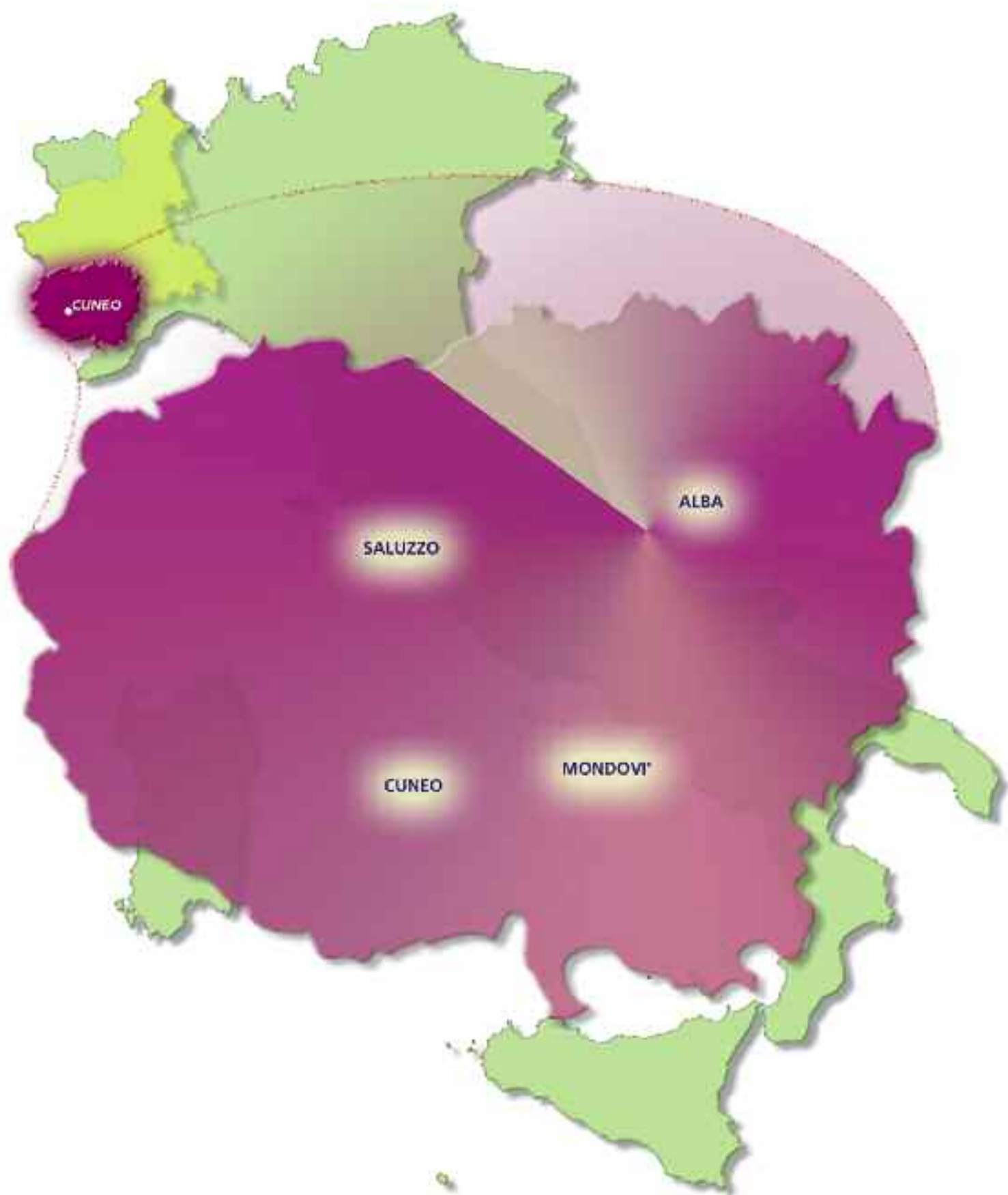
Albo Vigneti 2010



Camera di Commercio
Cuneo

SITUAZIONE AL
31 DICEMBRE 2010





Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Cuneo

Di anno in anno si registrano positive novità: la produzione dei vini d.o.c. e docg della provincia di Cuneo ha fatto registrare il nuovo primato assoluto del totale complessivo, che ha superato la soglia di 112 milioni di bottiglie.

La vendemmia 2010, anche se difficile dal punto di vista climatico, ha fornito buoni risultati grazie all'esperienza e capacità dei viticoltori nell'intervenire correttamente e tempestivamente in vigna, regolando la produzione con il diradamento dei grappoli, e all'attenta scelta del momento di raccolta delle uve.

I dati degli albi vigneti evidenziano un aumento di circa 60 ettari, rispetto al 2009; aumento che ha interessato in particolare il Barolo ed il Roero Arneis.

Durante l'anno appena trascorso, in seguito all'approvazione del decreto legislativo n. 61 dell'8 aprile 2010, sono stati modificati diversi disciplinari di produzione. Il Barolo ha visto riconosciute 181 menzioni geografiche aggiuntive, che daranno ulteriore lustro alla denominazione. Il nuovo disciplinare del vino Langhe permetterà di concedere giusta visibilità a tipologie di vini, prodotte sia con vitigni internazionali sia con vitigni autoctoni come il Nascetta; quest'ultimo ha visto riconosciuta la sua peculiarità nel Langhe Nascetta ed nel Langhe Nascetta del comune di Novello. Il 2010 ha visto il riconoscimento della d.o.c Alba, fortemente voluta da alcuni produttori albesi e dall'amministrazione del comune di Alba. Nel suo piccolo, la d.o.c Colline Saluzzesi è stata aggiornata con l'ampliamento della zona di produzione e l'inserimento di nuove tipologie di vini, tra cui è lo Chatus, vitigno autoctono coltivato nella zona pedemontana delle Alpi Graie e nella vicina Francia.

L'attività delle commissioni di degustazioni ha registrato un ennesimo primato: per la prima volta i campioni degustati, in 400 sedute, sono stati più di 7.000, esattamente 7.459. Queste, con il trascorrere degli anni, hanno perso la connotazione di soggetti controllori della produzione vinicola per divenire attori di progresso e miglioramento, graduale ma continuo, dell'intero comparto; scuola e palestra apprezzata da più generazioni di tecnici ed esperti degustatori.

La presente pubblicazione sarà l'ultima prodotta dalla Camera di Commercio di Cuneo. In ottemperanza al nuovo decreto sulle denominazioni d'origine, a partire dal 31 gennaio 2011 l'Albo dei vigneti è stato incorporato nel fascicolo aziendale, gestito dalla Regione Piemonte attraverso i centri di assistenza tecnica. A futura testimonianza dei grandi progressi del comparto vitivinicolo provinciale rimarranno tutte le pubblicazioni camerali dei dati produttivi, a partire dall'inizio degli anni '70.

L'Ente camerale, "casa comune" di tutte le imprese, che per circa 50 anni ha accompagnato il settore nelle difficili trasformazioni del dopoguerra, da una situazione molto prossima alla terra della "malora", di fenogliana memoria, all'attuale "giardino dell'eden", con richiesta di riconoscimento quale patrimonio dell'umanità, è completamente a disposizione della democrazia economica del territorio. Nel caso Le venga richiesto di farsi da parte, per quanto riguarda la funzione amministrativa e di certificazione della qualità, proseguirà comunque nella sua missione di promozione ed internazionalizzazione.

A questo punto, è d'obbligo porgere, a tutte le imprese della filiera, il più caloroso augurio per un nuovo cinquantennio, altrettanto proficuo e pieno di nuove opportunità.

Il Presidente
Dott. Ferruccio DARDANELLO

D'année en année, nous enregistrons des innovations tangibles : la production des vins d.o.c. et d.o.c.g. de la province de Coni a inscrit le nouveau record absolu du total général qui a dépassé pour la première fois le seuil de 112 millions de bouteilles.

Les vendanges 2010, malgré les difficultés d'ordre climatique, ont toutefois donné de bons résultats grâce à l'expérience et au savoir faire des viticulteurs qui ont su intervenir correctement et opportunément, en régulant la production par l'éclaircissage des grappes et en choisissant les bonnes périodes de vendange.

Les données statistiques des vignobles d'Alba soulignent une augmentation d'environ 60 hectares par rapport à l'année 2009 ; une augmentation qui a particulièrement intéressé le Barolo et le Roero Arneis.

Durant cette dernière année, suite à la ratification du décret législatif n. 61 du 8 avril 2010, plusieurs cahiers des charges de production ont été modifiés.

Le Barolo s'est vu attribuer 181 mentions géographiques additionnelles, qui ne manqueront pas d'ajouter encore plus d'éclat à cette appellation. Le cahier des charges de l'appellation Langhe, avec ses nouvelles dispositions, permettra de donner une meilleure visibilité aux nouvelles typologies de vins élaborés aussi bien avec des cépages internationaux qu'avec des cépages autochtones comme le Nascetta. Ce dernier s'est vu reconnaître la particularité de pouvoir produire le Langhe Nascetta et le Langhe Nascetta de la commune de Novello. L'année 2010 a également obtenu la d.o.c Alba, fortement voulue par certains producteurs d'Alba et par son administration communale. D'autres cahiers des charges ont été modifiés comme celui de l'appellation Colline Saluzzesi, sa zone de production ayant été élargie et de nouvelles typologies de vins y ayant été inscrites, dont en particulier le Chatus, un cépage autochtone cultivé dans la zone au pied des Alpes Graiae et dans la France voisine.

L'activité des commissions de dégustation a enregistré un nouveau record absolu : pour la première fois, les échantillons dégustés ont dépassé le seuil des 7.000 ; en effet, au cours de 400 sessions 7.459 échantillons ont été dégustés.

Cette publication sera la dernière que la Chambre de Commerce de Coni publiera.

Conformément au décret concernant les appellations d'origine, le répertoire des Vignobles a été incorporé, à partir du 31 janvier 2011, dans le fascicule des entreprises gérées par la Région Piémont au travers de ses Centres d'assistance technique. Toutes les publications statistiques produites, à partir du début des années 70, par la Chambre de Commerce, seront conservées en témoignage des grands progrès du secteur vitivinicole de la Province.

L'activité des commissions de dégustation, qui au gré des années avait perdu sa connotation d'activité de contrôle pour celle de source de progrès et d'amélioration graduelle mais continue de tout le secteur vitivinicole, devenant académie et terrain d'essai pour des générations de techniciens et de dégustateurs experts, devra également céder le pas aux nouvelles dispositions normatives.

La Chambre de Commerce, "maison commune" de toutes les entreprises qui pendant près de 50 ans a accompagné les exploitations vitivinicoles dans la difficile transformation de l'après-guerre, est passée d'une situation qui ressemblait beaucoup à la situation de misère décrite dans l'ouvrage littéraire " La Malora", de Beppe Fenoglio, à l'actuel "coin de paradis" qui entend être reconnu comme patrimoine mondial de l'humanité, se met entièrement à disposition de la démocratie économique du territoire. Si on lui demande de s'effacer en ce qui concerne la fonction administrative et de certification de la qualité, elle poursuivra toutefois avec le même dynamisme sa mission de promotion et d'internationalisation.

Il est temps pour nous désormais de souhaiter chaleureusement à toutes les entreprises de la filière, un nouveau cinquantenaire plein de nouvelles opportunités et tout aussi avantageux.

**Le Président
Dott. Ferruccio DARDANELLO**

Positive innovations take place year after year: the production of the DOC and DOCG wines of the province of Cuneo has clocked up a record in terms of the comprehensive total, which has exceeded the threshold of 112 million bottles.

The 2010 grape harvest, although difficult from the climatic viewpoint, has given good results thanks to the experience and ability of the winegrowers, who intervened promptly and correctly, regulating production by thinning the bunches and carefully selecting the harvesting time.

The figures recorded in the vineyard registers highlight an increase of about 60 hectares compared to 2009, which particularly influenced Barolo and Roero Arneis.

During the past year, following approval of legislative decree no. 61 dated 8 April 2010, several production regulations were amended. Barolo obtained recognition of 181 additional geographic mentions, which will lend further prestige to the denomination. The regulations for the production of Langhe wine, with the new amendments, will make it possible to convey the right level of visibility to new types of wines, made with international grape varieties and with autochthonous varieties, such as Nascetta. The particularity of the latter has been acknowledged with the possibility to produce Langhe Nascetta and Langhe Nascetta di Novello.

2010 witness the assignment of the DOC to Alba, something which certain local producers and the municipal council of Alba had worked very hard to achieve. Other denominations have also updated the regulations. While still small, the Colline Saluzzesi DOC was updated with the expansion of the production zone and the introduction of new types of wines, including Chatus, an autochthonous grape variety grown in the foothills of the Alpi Graie Mountains and in neighbouring France.

The activity of the tasting commissions clocked up a new record too. For the very first time, the samples tasted exceeded the threshold of 7,000, with 7,459 samples tasted during 400 sessions.

This publication will be the last produced by Cuneo Chamber of Commerce. In observance of the new decree on the denominations of origin, from 31 January 2011, the Vineyard Register was incorporated into the corporate file managed by Regione Piemonte through the Technical Assistance Centres. In future, the immense progress made by the provincial winegrowing sector will be testified by all the chamber of commerce publications of the production figures, from the 1970s.

The operation of the tasting commission which, as the years have gone by, has progressively lost its connotation as a controlling activity to become promoter of gradual but continuous progress and improvement of the entire winegrowing sector, as well as a school and training ground for several generations of technicians and tasting experts, will have to give way to the new regulatory provisions.

The Chamber of Commerce, "shared home" of all the estates, which, over a period of 50 years, accompanied them through the difficult post-war transformation, from a situation which was very similar to that of extreme poverty described in the literary work "La Malora" by Beppe Fenoglio, to today's "Garden of Eden", which intends to obtain recognition as UNESCO World Heritage, is at the complete disposal of the area's economic democracy. If it is asked to step down from its administrative and quality certification role, it will however continue its mission of promotion and internationalisation.

At this point, I really must wish all the companies in the production chain the very best for the next 50 years, which I hope will be full of new and just as profitable opportunities.

**The President
Dott. Ferruccio DARDANELLO**

Von Jahr zu Jahr werden positive Neuheiten verzeichnet: Die Produktion der DOC- und DOCG-Weine in der Provinz Cuneo hat ein neues Rekordergebnis erzielt, was die Zahl der Gesamtmenge betrifft, die zum ersten Mal die Schwelle von 112 Millionen Flaschen überschritten hat.

Obwohl das Jahr aus klimatischer Sicht recht schwierig war, hat die Weinlese 2010 auf jeden Fall gute Resultate hervorgebracht, dank der Erfahrung und dem Geschick der Winzer, die es vermocht hatten, auf richtige Weise und rechtzeitig einzugreifen, mit einer Regulierung der Produktion durch Ausdünnen der Trauben und durch bedachte Entscheidungen hinsichtlich der Weinleseperioden.

Die Daten der Weinbergregister zeigen eine Zunahme von etwa 60 Hektar im Vergleich zu 2009, wobei diese Steigerung besonders die Weinberge des Barolo und des Roero Arneis betrifft.

Im Laufe des vergangenen Jahres wurden nach der Verabschiedung des Gesetzesdekrets Nr.61 vom 8. April 2010 einige Produktionsvorschriften modifiziert. Für den Barolo wurden 181 zusätzliche geographische Angaben anerkannt, die diesem Wein weiteren Ruhm zollen werden. Die geänderten Produktionsbestimmungen der Weinbezeichnung Langhe wird neuen Weintypologien, die sowohl aus internationalen als auch aus bodenständigen Rebsorten, wie zum Beispiel Nascetta, erzeugt werden können, die gebührende Visibilität verleihen. Die besonderen Merkmale des Nascetta wurden somit anerkannt und es besteht nun die Möglichkeit einen Langhe Nascetta und einen Langhe Nascetta aus der Gemeinde Novello zu produzieren. Das Jahr 2010 hat auch die DOC-Bezeichnung für den Wein Alba anerkannt, dies dank einiger Albeseer Produzenten und der Stadtverwaltung Alba, die sich stark für diese Anerkennung eingesetzt hatten. Auch andere Bezeichnungen wurden in die Vorschriften eingebunden: Das kleine Anbaugebiet des DOC Colline Saluzzese wurde erweitert, und es wurden neue Weintypologien aufgenommen wie zum Beispiel der Chatus, ein autochthoner Rebstock, der am Fuß der Grajischen Alpen, sowie in dem nahen Frankreich angebaut wird.

Die Tätigkeit der Verkostungskommissionen konnten einen neuen absoluten Rekord verzeichnen: Zum ersten Mal wurde die Zahl von 7 000 getesteten Proben überschritten. In der Tat wurden im Verlauf von 400 Sitzungen 7 459 Proben verkostet.

Diese Veröffentlichung wird die letzte sein, die von der Handelskammer Cuneo herausgegeben wird. Nach dem neuen Dekret der Herkunftsbezeichnungen wird das Weinbergregister ab dem 31. Januar 2011 in das Unternehmensdossier eingegliedert, das von der Region Piemont in Zusammenarbeit mit technischen Betreuungszentren verwaltet wird. Alle Publikationen der Handelskammer zu den Produktionsdaten ab Beginn der 70er Jahre werden in Zukunft aber weiterhin die großen Fortschritte des Weinbausektors der Provinz bezeugen.

Auch die Arbeit der Verkostungskommissionen, die im Laufe der Jahre immer mehr ihre Bedeutung als Kontrollorgan verloren hat, und langsam aber stetig zu einer Institution zur Förderung des Fortschritts und der Verbesserung der gesamten Weinbaubranche und Schule für Generationen von Technikern und Verkostungsexperten geworden ist, wird den neuen Gesetzesvorschriften den Vortritt lassen müssen.

Die Handelskammer, „das gemeinsame Haus“ aller Unternehmen, die 50 Jahre lang die Winzerbetriebe bei der schwierigen Wende in der Nachkriegszeit dabei begleitet hat, eine Situation, die dem Szenarium des Romans „La Malora“ von Beppe Fenoglio sehr ähnelte, in das heutige „Paradies“ zu verwandeln, das sogar für die Anerkennung als Unesco-Kulturerbe kandidiert, steht der wirtschaftlichen Demokratie des Territoriums natürlich gänzlich zur Verfügung. Falls von ihr verlangt wird, sich bezüglich ihrer verwaltungs- und zertifizierungstechnischen Funktionen zurückzuziehen, wird sie aber auf jeden Fall ihre Mission im Zeichen der Förderung und Internationalisierung fortsetzen.

An dieser Stelle ist es unerlässlich, allen Betrieben der Branche die besten Wünsche für die nächsten 50 Jahre, die voller Möglichkeiten und ebenso erfolgreich sein mögen, auszusprechen.



**Der Präsident
Dott. Ferruccio DARDANELLO**

Andamento climatico

L'annata 2010, dal punto di vista climatico, è stata condizionata da un inverno particolarmente lungo; questo ha determinato un ritardo nella fase di germoglio della vite e nelle successive fasi di crescita.

Il mese di gennaio è stato particolarmente freddo, con temperature che si sono mantenute costantemente molto basse e con ampie gelate, verso la fine del mese; le precipitazioni nevose sono state numerose ma con scarso apporto di neve.

Il freddo intenso degli ultimi giorni di gennaio si è protratto anche nelle prime due settimane di febbraio; le giornate si sono mantenute serene e secche e il gelo si è fatto sentire soprattutto all'inizio del mese, con temperature minime che hanno sfiorato in diverse località i -14 gradi; le precipitazioni nevose sono state numerose, con la significativa eccezione del 19 febbraio quando la neve si è tramutata in un'intensa pioggia, a causa dell'aumento della temperatura.

Il mese di marzo è proseguito, fino al 17, con una fase di temperature basse per un intenso afflusso d'aria gelida proveniente dal nord, con apporto di abbondanti nevicate per diversi giorni; nelle ultime due settimane del mese le temperature sono risultate più miti; nel complesso a marzo le precipitazioni sono state nella norma. Aprile è stato un mese particolarmente mite e insolitamente asciutto; le temperature si sono stabilizzate su valori primaverili nelle prime settimane; verso la fine del mese si sono alzate raggiungendo addirittura i 30 gradi; i momenti di pioggia sono stati scarsi, con una media mensile pari solamente alla metà del periodo.

Maggio è iniziato con un nuovo abbassamento delle temperature; abbondanti e quasi quotidiane sono state le piogge nella prima quindicina del mese; in seguito le

temperature si sono alzate raggiungendo rapidamente valori estivi, con giornate asciutte.

Il mese di giugno si è presentato particolarmente instabile, con precipitazioni abbondanti nella seconda decade; alla fine del mese è arrivata finalmente l'estate e le temperature si sono rapidamente alzate, raggiungendo in alcune località i 34° gradi.

Il mese di luglio, nelle prime tre settimane, è stato caratterizzato da caldo costante, afoso e siccitoso; verso la fine del mese, la calura si è smorzata, grazie a venti freschi provenienti da nord-ovest; nel complesso le precipitazioni sono state scarse, ad eccezione di alcuni temporali localizzati.

Agosto si è presentato particolarmente variabile, con alternanza di fasi calde e temperate; le precipitazioni sono state frequenti e, per quantità, hanno superato la media mensile.

Il mese di settembre ha proposto gradevoli condizioni di stabilità, che ha favorito la raccolta di tutte le uve.

Nel complesso, l'annata 2010 sarà ricordata come un'annata difficile dal punto di vista climatico, ma, comunque, interessante e non priva di soddisfazione per quei viticoltori che hanno saputo lavorare nel vigneto con attenzione e competenza.

Bilan climatique

Du point de vue climatique, l'année 2010 a été conditionnée par un hiver particulièrement long, ce qui a déterminé un retard de la phase de bourgeonnement et des phases de croissance successives des vignes.

Le mois de janvier a été particulièrement froid, avec des températures qui se sont constamment maintenues très basses et avec des périodes de grand gel vers la fin du mois ; les précipitations neigeuses ont été nombreuses



mais peu abondantes.

Le froid intense des dernières journées de janvier s'est prolongé également jusqu'aux deux premières semaines de février; le ciel restant toujours serein et sec. Le gel s'est fait sentir surtout en début de mois avec des températures minimales qui ont avoisiné les -14 degrés en certains endroits ; les précipitations neigeuses ont été nombreuses à l'exception significative de la journée du 19 février quand la neige s'est transformée en pluie intense à cause de l'augmentation de la température.

Les deux premières semaines de mars se sont distinguées par de basses températures dues à un flux intense d'air glacial provenant du nord et un apport d'abondantes chutes de neige pendant plusieurs jours ; les deux dernières semaines du mois ont enregistré des températures plus douces ; dans l'ensemble les précipitations du mois de mars sont restées dans la norme.

Avril a été un mois particulièrement doux et inhabituellement sec ; les températures se sont stabilisées sur des valeurs printanières au cours des premières semaines. Vers la fin du mois elles ont augmenté pour arriver jusqu'à 30 degrés ; les pluies ont été faibles avec une moyenne mensuelle égale à la moitié du mois d'avril des années précédentes. Le mois de mai a commencé avec une nouvelle baisse des températures et les pluies abondantes et quasi quotidiennes ont caractérisé la première quinzaine du mois ; par la suite les températures sont remontées et ont rapidement atteint des valeurs estivales avec un temps sec.

Le mois de juin s'est présenté particulièrement instable avec des précipitations abondantes dans la deuxième décennie ; à la fin du mois, l'été est enfin arrivé et les températures ont rapidement augmenté atteignant jusqu'à 34° C dans certaines localités.

Le mois de juillet a été caractérisé, pendant les trois premières semaines, par une chaleur constante, lourde et aride ; vers la fin du mois la grande chaleur s'est atténuée grâce aux vents frais en provenance du nord-ouest ; dans l'ensemble les précipitations ont été faibles à part quelques orages localisés.

Août a été particulièrement variable avec une alternance de phases chaudes et tempérées ; les précipitations ont été fréquentes et ont dépassé en quantité la moyenne du mois d'août des années précédentes.

Le mois de septembre a occasionné d'agréables conditions de stabilité qui ont favorisé toutes les vendanges. Dans l'ensemble, on se souviendra de l'année 2010 comme d'une année difficile du point de vue climatique mais toutefois intéressante et non sans satisfaction pour les viticulteurs qui ont su travailler leurs vignobles avec soin et compétence.

Climatic trends

From the climatic viewpoint, 2010 was conditioned by a particularly long winter. This delayed the vine budding phase and the subsequent growth phases.

January was a particularly cold month, with temperatures remaining constantly very low and with extensive frost towards the end of the month. It snowed frequently but not particularly heavily.

The severe cold that characterised the last days of January continued through the first two weeks of February, with clear, dry days. The early part of the

month was quite frosty, with minimum temperatures falling as low as -14° C in some places. It snowed frequently and, on the 19th of February an increase in temperature turned the precipitation from snow to heavy rain.

March continued, until the 17th, with a phase of low temperatures caused by an intense flow of icy cold air from the north, which brought heavy snowfall for several days; during the last two weeks of the month, the temperatures were milder. On the whole, precipitation was average for the month of March.

April was a particularly mild and unusually dry month; temperatures stabilised at typical spring levels during the first half of the month and touched peaks of as much as 30° C at the end. There was little rainfall, with a monthly average of just half the level for April in previous years. May began with another drop in temperatures. The first fortnight was characterised by abundant rainfall, almost every day, but then the temperatures rose and quickly reached summer levels, with dry days.

June was particularly unstable, with heavy rainfall in the second ten days. Summer finally arrived at the end of the month and the temperatures rose sharply, reaching 34° C in some places.

The first three weeks of July were characterised by constant sultry and dry heat. Cool north-westerly winds eased the heat towards the end of the months and, on the whole, there was very little rainfall, with the exception of a few local thunderstorms.

August was particularly variable, alternating hot and temperate phases. There was frequent rainfall, with the average level for August exceeding that of previous years.

September brought pleasantly stable conditions, favouring the harvesting of all the grapes.

Overall, 2010 will be remembered as a climatically difficult, but interesting year, with plenty of satisfaction for those winegrowers who worked meticulously and skilfully in the vineyard.



Klimaverlauf

Das Jahr 2010 wurde aus klimatischer Sicht insgesamt von einem besonders langen Winter geprägt. Es kam zu einem verspäteten Austrieb der Reben, wodurch die nachfolgenden Wachstumsphasen ebenfalls verzögert wurden.

Der Januar war recht kalt, mit konstant niedrigen Temperaturen und reichlichen Frosteinbrüchen, besonders gegen Ende des Monats. Es gab viele schneeartige Niederschläge, die aber nur wenig Schnee brachten. Die große Kälte in den letzten Januartagen dauerte auch in den ersten beiden Februarwochen an. Die Tage waren klar und trocken und der Frost zeigte sich vor allem in den ersten beiden Wochen im Februar mit Minustemperaturen, die in einigen Gebieten fast minus 14 °C erreichten. Schneeartige Niederschläge gab es reichlich, mit einer bedeutenden Ausnahme am 19. Februar, als die Schneefälle aufgrund eines Temperaturanstiegs in heftige Regenfälle übergingen. Der Monat März verlief bis zum 17. Tag mit niedrigen Temperaturen, aufgrund einer eiskalten Luftströmung aus dem Norden, und mit starken Schneefällen, die einige Tage andauerten. In den letzten beiden Wochen des Monats waren die Temperaturen milder und insgesamt hielten sich die Niederschläge im März im Rahmen.

April war ein besonders milder und ungewöhnlich trockener Monat; die Temperaturen stabilisierten sich in den ersten Wochen und verzeichneten frühlingshafte Werte. Gegen Monatsende stiegen die Temperaturen und erreichten sogar 30 °C. Es gab wenig Regen und

der Monatsdurchschnitt lag bei Werten, die nur halb so hoch waren, wie in den Aprilmonaten der vergangenen Jahre. Der Mai begann mit einem erneuten Abstieg der Temperaturen und in der ersten Monatshälfte regnete es fast täglich. Danach stellten sich trockene Tage ein mit ansteigenden Temperaturen, die schon bald darauf sommerliche Werte erreichten.

Der Monat Juni präsentierte sich besonders unbeständig mit reichlichen Niederschlagsmengen in der zweiten Dekade. Am Monatsende brach endlich der Sommer aus mit rasch ansteigenden Temperaturen, die in einigen Gebieten auch 34 °C erreichten.

Die ersten drei Wochen im Juli waren von anhaltender Wärme, Schwüle und Trockenheit geprägt. Gegen Monatsende klang die Hitze dank der frischen Winde aus Nordwesten ab. Insgesamt gab es mit Ausnahme einiger örtlich auftretender Gewitter recht wenig Niederschläge.

Der August präsentierte sich ganz besonders wechselhaft mit abwechselnd heißen und milden Temperaturen, sowie mit häufigen und heftigen Regenfällen, die über dem Durchschnitt der Augustwerte der letzten Jahre lagen.

Der September bescherte angenehm stabile Wetterbedingungen, die sich positiv auf die Lese aller Trauben auswirkten.

Insgesamt wird das Jahr 2010 aus klimatischer Sicht als ein schwieriges Jahr in Erinnerung bleiben, aber dennoch als interessantes und erfreuliches Jahr für jene Winzer, die es vermocht hatten, ihre Weinberge aufmerksam und kompetent zu bearbeiten.



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; **odore**: intenso e caratteristico; **sapore**: asciutto, pieno, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 13%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 22 g/litro.

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

I vini Barolo e Barolo Riserva possono portare in etichetta una delle 181 menzioni geografiche aggiuntive (Brunate, Bussia, Cannubi, Bricco delle Viole, Ravera ecc) previste con la modifica del disciplinare approvata con decreto 26 novembre 2010.

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; **nez**: intense, caractéristique; **goût**: sec, plein, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 13%; **acidité totale minimum**: 4,5g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 22 g/litre.

Le Barolo soumis à une période de vieillissement d'au moins cinq ans peut reporter sur son étiquette la mention "riserva". Les vins Barolo peuvent reporter sur l'étiquette l'une des 181 mentions géographiques supplémentaires (Brunate, Bussia, Cannubi, Bricco delle Viole, Ravera, etc.) prévues par la modification du cahier des charges qui a été approuvée par l'arrêté du 26-11-2010.

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, austere but velvety and harmonic; **minimum alcohol content by volume**: 13%; **minimum total acidity**: 5g/litre; **Sugar-free extract**: 22 g/litre.

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

Barolo and Barolo Riserva can include one of the 181 additional geographic denominations in their labels (Brunate, Bussia, Cannubi, Bricco delle Viole, Ravera, etc.), as allowed by a modification of the Wine Regulations sanctioned by decree of 26-11-2010.

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**: 5g/Liter; **Mindest-Extrakt**: 22 g/Liter.

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

Die Barolo und Barolo Riserva können auf dem Etikett eine der 181 geografischen Lagenbezeichnungen aufführen (Brunate, Bussia, Cannubi, Bricco delle Viole, Ravera, usw...), die in der mit dem Dekret vom 26-11-2010 verabschiedeten Verordnung gelistet sind.

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 Hl.(4)	% (5)
BAROLO	126	248,3435	19.867,48	13.907,24	13,16
CASTIGLIONE FALLETTO	66	137,2125	10.977,00	7.683,90	7,27
CHERASCO	1	2,3400	187,20	131,04	0,12
DIANO D'ALBA	16	14,4755	1.158,04	810,63	0,77
GRINZANE CAVOUR	47	51,2745	4.101,96	2.871,37	2,72
LA MORRA	245	479,5444	38.363,55	26.854,49	25,41
MONFORTE D'ALBA	166	366,2204	29.297,63	20.508,34	19,41
NOVELLO	81	155,6825	12.454,60	8.718,22	8,25
RODDI	22	22,7139	1.817,11	1.271,98	1,20
SERRALUNGA D'ALBA	111	319,4986	25.559,89	17.891,92	16,93
VERDUNO	67	89,5962	7.167,70	5.017,39	4,75

VARIAZIONI

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
2009	948	1.826,9243	146.153,94	102.307,76
2010	948	1.886,9020	150.952,16	105.666,51

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70% Hl. 65%		
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
2009	1.184	135.690	94.983 88.198	76,99	11.759.783
2010	1.232	132.193	92.535 89.891 (**)	74,05	11.985.497

(*) 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.

(**) Da questa vendemmia la resa è Hl 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%



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 volume totale minimo**: 12,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **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 Hl.(4)	% (5)
ALBA	28	38,4303	3.074,42	2.152,10	5,60
BARBARESCO	107	232,9984	18.639,87	13.047,91	33,98
NEIVE	182	252,5248	20.201,98	14.141,39	36,83
TREISO	103	161,7780	12.942,24	9.059,57	23,59

VARIAZIONI

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
2009	426	684,9851	54.798,81	38.359,17
2010	420	685,7315	54.858,52	38.400,96

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)			Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70%	Hl. 65%		
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
2009	629	48.420	33.894	32.926	74,00	4.390.080
2010	642	46.832	32.783	31.846	74,37	4.246.139

(*) Da questa vendemmia la resa è Hl 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 tendente al granato; **odore**: fruttato e caratteristico; **sapore**: secco, vellutato, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 12%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 21 g/litro.

Il Nebbiolo d'Alba può essere prodotto inoltre nelle tipologie Nebbiolo d'Alba Superiore, Nebbiolo d'Alba Spumante e Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè

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 avec des reflets grenat; **nez**: fruité et caractéristique; **goût**: sec, velouté et harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 12%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 21 g/litre.

Le Nebbiolo d'Alba peut également être vinifié en Nebbiolo d'Alba Superiore, Nebbiolo d'Alba Spumante et Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè.

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 tending to garnet; **bouquet**: fruity and characteristic; **flavour**: dry, velvety and harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 12%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extract**: 21 g/litre.

Nebbiolo d'Alba can also be made in the following versions: Nebbiolo d'Alba Superiore, Nebbiolo d'Alba Spumante and Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè.

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**: Rubin, zu Granatrot neigend; **Geruch**: fruchtig und charakteristisch; **Geschmack**: trocken, samtig und harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt**: 21 g/Liter.

Der Nebbiolo d'Alba kann außerdem in den Varianten Nebbiolo d'Alba Superiore, Nebbiolo d'Alba Spumante und Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè produziert werden.



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	98,0815	8.827,34	6.179,13	14,44
BALDISSERO D'ALBA	12	7,8376	705,38	493,77	1,15
BRA	1	0,1400	12,60	8,82	0,02
CANALE	74	39,0629	3.515,66	2.460,96	5,75
CASTAGNITO	41	33,8585	3.047,27	2.133,09	4,98
CASTELLINALDO	66	44,4202	3.997,82	2.798,47	6,54
CORNELIANO D'ALBA	29	19,7395	1.776,56	1.243,59	2,91
DIANO D'ALBA	82	59,1952	5.327,57	3.729,30	8,71
GOVONE	36	19,4533	1.750,80	1.225,56	2,86
GRINZANE CAVOUR	6	1,7450	157,05	109,94	0,26
GUARENE	49	25,1999	2.267,99	1.587,59	3,71
LA MORRA	1	0,2031	18,28	12,80	0,03
MAGLIANO ALFIERI	18	8,9607	806,46	564,52	1,32
MONCHIERO	3	1,2800	115,20	80,64	0,19
MONFORTE D'ALBA	36	27,4455	2.470,10	1.729,07	4,04
MONTA'	46	20,4785	1.843,07	1.290,15	3,01
MONTALDO ROERO	43	21,3136	1.918,22	1.342,76	3,14
MONTELUPO ALBESE	13	7,6523	688,71	482,09	1,13
MONTEU ROERO	68	51,7018	4.653,16	3.257,21	7,61
MONTICELLO D'ALBA	20	10,6290	956,61	669,63	1,56
NOVELLO	8	1,7500	157,50	110,25	0,26
PIOBESI D'ALBA	12	5,2800	475,20	332,64	0,78
POCAPAGLIA	11	5,3170	478,53	334,97	0,78
PRIOCCA	39	14,2983	1.286,85	900,79	2,10
RODDI	31	13,7525	1.237,73	866,41	2,02
RODDINO	4	2,4650	221,85	155,30	0,36
SANTA VITTORIA D'ALBA	28	25,5391	2.298,52	1.608,96	3,76
SANTO STEFANO ROERO	50	26,4748	2.382,73	1.667,91	3,90
SINIO	17	16,8983	1.520,85	1.064,59	2,49
SOMMARIVA PERNO	13	7,0160	631,44	442,01	1,03
VERDUNO	4	1,5590	140,31	98,22	0,23
VEZZA D'ALBA	106	60,5097	5.445,87	3.812,11	8,91

VARIAZIONI

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
2009	1.095	689,6433	62.067,90	43.447,53
2010	1.091	679,2578	61.133,20	42.793,24

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2009	785	40.983	28.688	75,01	3.825.101
2010	794	44.008	30.806	79,36	4.107.429

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 volume totale minimo:** 12,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **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 g/litre; **extrait non réduit minimum:** 22 g/litre. L'étiquette du Roero peut porter la mention **"riserva"** (réserve) quand il est admis à la consommation à partir du 1 juillet de la troisième année suivant la vendange.

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

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

Linksseitig des Flusses Tanaro, eingerahmt von steilen, zum Teil steinigen Hügeln mit spitzen Kuppen und gelb-ocker farbigen Böden liegt das Roero-Gebiet, das sich mit dem hier entstehenden Docg aus der Nebbiolo Rebe identifiziert, wobei der Mindestanteil an Nebbiolo-Trauben 95% betragen muss. Die restlichen (höchstens) 5% bestehen aus anderen roten, nicht aromatischen Rebsorten, deren Anbau in der Region Piemont zugelassen und geeignet ist. Roero Wein wird zwei Jahre nach der Lese auf dem Markt zugelassen, und zwar am 1. Juli; er muss hierbei die folgenden Eigenschaften aufweisen: **Farbe:** rubin- oder granatro; **Duftnote:** charakteristisch fruchtig, manchmal mit leichten Holz-Nuancen; **Geschmack:** trocken, gut strukturiert, harmonisch, zum Teil leichter Tanningehalt; **Alkoholgehalt: mind.:** 12,5%; **Säuregehalt: mind.:** 4,5 g/Liter; **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 Hl.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	4	3,7650	301,20	210,84	1,92
CANALE	55	62,8221	5.025,77	3.518,04	32,09
CASTAGNITO	10	6,5264	522,11	365,48	3,33
CASTELLINALDO	24	14,5327	1.162,62	813,83	7,42
CORNELIANO D'ALBA	4	1,6130	129,04	90,33	0,82
GOVONE	7	2,9213	233,70	163,59	1,49
GUARENE	4	1,6590	132,72	92,90	0,85
MAGLIANO ALFIERI	2	0,7010	56,08	39,26	0,36
MONTA'	35	21,5917	1.727,34	1.209,14	11,03
MONTALDO ROERO	12	5,7898	463,18	324,23	2,96
MONTEU ROERO	37	19,5556	1.564,45	1.095,11	9,99
MONTICELLO D'ALBA	5	3,3734	269,87	188,91	1,72
PIOBESI D'ALBA	3	6,6750	534,00	373,80	3,41
POCAPAGLIA	1	0,4200	33,60	23,52	0,21
PRIOCCA	9	3,5043	280,34	196,24	1,79
SANTA VITTORIA D'ALBA	3	4,4010	352,08	246,46	2,25
SANTO STEFANO ROERO	30	19,4528	1.556,22	1.089,36	9,94
SOMMARIVA PERNO	4	1,5050	120,40	84,28	0,77
VEZZA D'ALBA	34	14,9875	1.199,00	839,30	7,65

VARIAZIONI

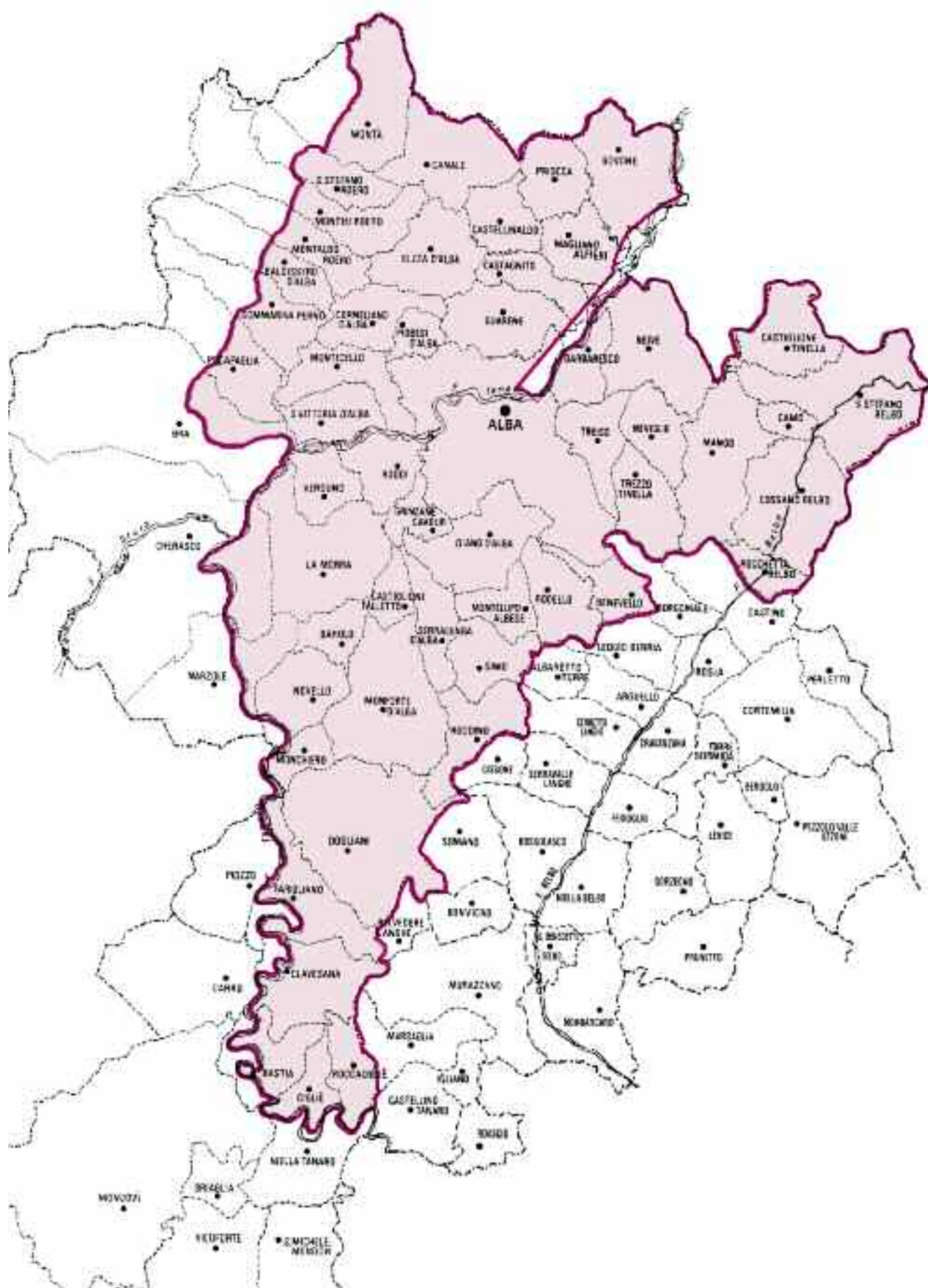
2006	286	193,3165	15.465,32	10.825,72
2007	291	195,9612	15.676,90	10.973,83
2008	285	198,0570	15.844,56	11.091,19
2009	280	196,6468	15.731,74	11.012,22
2010	283	195,7966	15.663,73	10.964,61

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70%		
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
2009	150	7.755	5.428	63,70	723.777
2010	143	8.238	5.767	68,36	768.888



Zona di produzione del vino Alba



d.o.c. - Decreto 2 agosto 2010

Il vino Alba rappresenta l'ultima espressione delle denominazioni di origine della provincia di Cuneo ed è stata voluta, grazie all'impegno, in primo luogo dei produttori albesi che hanno creduto in questa denominazione e alla amministrazioni comunali di Alba. La zona di produzione del vino Alba comprende oltre al comune di Alba altri 55 comuni viticoli delle Langhe e del Roero. La base ampelografica propone un vino di assemblaggio con il Nebbiolo tra il 70 e 85% e la Barbera tra il 15 e 30% e la possibilità di usare fino al 5% massimo di altri vitigni a bacca rossa non aromatici coltivati in Piemonte. Il vino Alba deve essere sottoposto ad un invecchiamento di 17 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, per la tipologia Alba Riserva l'invecchiamento deve essere di 23 mesi. Il disciplinare di produzione prevede che il vino Alba, all'atto dell'immissione al consumo, risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino intenso tendente al granato; **odore**: caratteristico ed intenso; **sapore**: asciutto, tannico, robusto, armonico, persistente; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 12,50% vol; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 23,0 g/litro.

Le vin Alba représente la dernière expression des appellations d'origine de la province de Cuneo et a été voulue en premier lieu par les producteurs de la région d'Alba qui se sont investis et qui ont cru en cette appellation et aux administrations communales d'Alba. La zone de production du vin Alba comprend, outre à la commune d'Alba elle même, 55 autres communes viticoles des Langhe et du Roero. La base ampélographique propose un vin d'assemblage comprenant du Nebbiolo de 70 à 85% et de la Barbera de 15 à 30% avec la possibilité d'utiliser jusqu'à 5% maximum d'autres cépages à baie rouge non aromatiques cultivés dans le Piémont. Le vin Alba doit être soumis à un vieillissement de 17 mois à partir du 1° novembre de l'année de récolte des raisins, et à un vieillissement de 23 mois pour l'Alba Riserva. Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction sur le marché, le vin Alba réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis foncé tendant au grenat; **nez**: caractéristique et intense; **goût**: sec, tannique, robuste, harmonieux, persistant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 12,50% vol; **acidité totale minimum**: 4,5 g/l; **extrait non réducteur minimum**: 23,0 g/l.

Alba, the wine, represents the latest expression of the denominations of origin of the province of Cuneo and has been achieved largely due to the commitment of the producers based in the Alba area, who have believed strongly in this denomination and to the municipal administrations of Alba. In addition to the municipality of Alba, the Alba wine production zone comprises a further 55 wine municipalities in the Langhe and Roero districts. The ampelographic base proposes a blend of 70 to 85% Nebbiolo and 15 to 30% Barbera, also allowing the use of maximum 5% other non-aromatic red grape varieties grown in Piedmont. Alba wine must undergo 17 months of ageing starting from the 1st of November of the year in which the grapes are harvested, while the Alba Riserva wine is required to age for 23 months. The production regulations state that, upon release for sale, Alba must have the following characteristics: **colour**: deep ruby red, tending towards garnet; **bouquet**: characteristic and intense; **flavour**: dry, tannic, robust, harmonious and persistent; **minimum total alcohol content by volume**: 12.50%; **minimum total acidity**: 4.5 g/l; **minimum sugar-free extract**: 23.0 g/l.

Der Wein Alba verkörpert den jüngsten Ausdruck der Ursprungsbezeichnungen der Provinz Cuneo, der in erster Linie dank des Engagements der Albeser Produzenten und in Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung Alba entstanden ist. Das Anbaugebiet des Weines mit der Bezeichnung Alba umfasst neben der Gemeinde Alba noch weitere 55 Weinbaugemeinden in den Gebieten Langhe und Roero. Rebsortenmäßig handelt es sich bei diesem Wein um eine Assemblage zwischen Nebbiolo (70-85%) und Barbera (15-30%), wobei auch die Möglichkeit besteht, zusätzlich noch bis höchstens 5% andere rote, nicht aromatische und im Piemont angebaute Rebsorten zu verwenden. Der Wein Alba unterliegt einer Ausbauezeit von 17 Monaten, ab dem 1. November des Weinlesejahres. Für die Bezeichnung Alba Riserva hingegen bedarf es einer Ausbauezeit von 23 Monaten. Die Produktionsvorschriften sehen vor, dass der Wein Alba bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Merkmale aufweisen muss: **Farbe**: sattes Rubin, das zu Granatrot neigt; **Duft**: charakteristisch und intensiv; **Geschmack**: trocken, tanninhaltig, robust, harmonisch, nachhaltend; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12,5 % Vol.; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/l; **Mindestextrakt**: 23,0 g/l.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	2	0,5660	45,28	31,70	24,42
CASTAGNITO	1	0,5000	40,00	28,00	21,57
GOVONE	1	0,0900	7,20	5,04	3,88
MONTELUPO ALBESE	3	0,9015	72,12	50,48	38,90
SINIO	1	0,2600	20,80	14,56	11,22
Totali	8	2,3175	185,40	129,78	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Resa Q.li Ettaro (7) Hl. 70%	Bottiglie (8)
2010	28	432	303	63,35 40.334

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 vino Roero Arneis, è ottenuto dalla vinificazione del vitigno arneis minimo 95% con aggiunta di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte fino ad un massimo del 5% presenta le seguenti caratteristiche: **colore:** paglierino; **odore:** delicato, fresco e con eventuale sentore di legno; **sapore:** elegante, armonico ed eventualmente tannico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **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 g/litro; **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 vin Roero Arneis est obtenu de la vinification du cépage Arneis à 95% minimum assemblé avec d'autres cépages à baie blanche, non aromatiques, cultivables dans la région Piémont, jusqu'à un maximum de 5%. Il présente les caractéristiques suivantes: **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 g/litre; **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 g/litre; **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 is obtained from the vinification of a minimum 95% Arneis grapes with the addition of up to a maximum 5% other non-aromatic white grape varieties suited to cultivation in the Piedmont region, and has the following characteristics: **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 g/litre; **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. Der Roero Arneis entsteht aus der Vinifizierung der Rebsorte Arneis zu mindestens 95% mit eventuellem Zusatz von 5% anderen weißen, nicht aromatischen und in der Region Piemont angebauten Rebsorten und präsentiert folgende Eigenschaften: **Farbe:** strohgelb; **Blume:** delikate und frisch und mit eventueller Holznote; **Geschmack:** elegant und harmonisch, manchmal mässig tanninhaltig; **Gesamtalkoholgehalt mindestens:** 11%; **Gesamtsäure mindestens:** 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 15g/Liter;

Der Roero Arneis kann auch als Spumante (Perlwein) angebaut werden und muss folgende Eigenschaften haben: **Perlage:** fein und anhaltend; **Farbe:** mehr oder weniger intensiv strohgelb; **Blume:** delikate, fruchtig, frisch und mit Duftnoten, die zuweilen an Hefe, Brotkruste oder Vanille erinnern; **Geschmack:** elegant und harmonisch; **Gesamtalkoholgehalt mindestens:** 11,5%; **Gesamtsäure mindestens:** 5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 15 g/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 Hl.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	15	7,6730	767,30	537,11	1,11
CANALE	109	140,0718	14.007,18	9.805,03	20,17
CASTAGNITO	51	49,6107	4.961,07	3.472,75	7,14
CASTELLINALDO	53	98,5496	9.854,96	6.898,47	14,19
CORNELIANO D'ALBA	27	23,6830	2.368,30	1.657,81	3,41
GOVONE	22	8,5395	853,95	597,77	1,23
GUARENE	25	15,4371	1.543,71	1.080,60	2,22
MAGLIANO ALFIERI	7	4,7587	475,87	333,11	0,69
MONTA'	88	62,3047	6.230,47	4.361,33	8,97
MONTALDO ROERO	28	18,4606	1.846,06	1.292,24	2,66
MONTEU ROERO	70	59,1023	5.910,23	4.137,16	8,51
MONTICELLO D'ALBA	19	13,6652	1.366,52	956,56	1,97
PIOBESI D'ALBA	17	34,3780	3.437,80	2.406,46	4,95
POCAPAGLIA	15	7,3418	734,18	513,93	1,06
PRIOCCA	37	27,4387	2.743,87	1.920,71	3,95
SANTA VITTORIA D'ALBA	21	14,2651	1.426,51	998,56	2,05
SANTO STEFANO ROERO	60	27,8139	2.781,39	1.946,97	4,01
SOMMARIVA PERNO	11	3,9170	391,70	274,19	0,56
VEZZA D'ALBA	91	77,3561	7.735,61	5.414,93	11,14

VARIAZIONI

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
2009	755	644,1911	64.419,11	45.093,38
2010	766	694,3668	69.436,68	48.605,68

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
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
2009	628	50.256	35.179	96,80	4.690.593
2010	664	54.544	38.181	95,70	5.090.805



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 volume totale minimo**: 11%, di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 al 6,5%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 volume totale minimo**: 12%, di cui svolto compreso nei limiti dal 7 al 9,5%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **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 delikat; **Geschmack**: aromatisch, charakteristisch, delikat süß, ausgeglichen; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%, von denen zwischen 7 und 9,5% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5 g/Liter; **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	94	211,9624	21.196,24	15.897,18	4,95
CAMO	59	171,3464	17.134,64	12.850,98	4,00
CASTIGLIONE TINELLA	225	663,7340	66.373,40	49.780,05	15,49
CASTINO	47	66,9600	6.696,00	5.022,00	1,56
COSSANO BELBO	208	548,2207	54.822,07	41.116,55	12,80
MANGO	211	629,0121	62.901,21	47.175,91	14,68
NEIVE	168	185,7306	18.573,06	13.929,80	4,34
NEVIGLIE	118	252,7226	25.272,26	18.954,20	5,90
PERLETTO	52	73,4490	7.344,90	5.508,68	1,71
ROCCHETTA BELBO	28	45,2812	4.528,12	3.396,09	1,06
SANTA VITTORIA D'ALBA	47	71,5991	7.159,91	5.369,93	1,67
SANTO STEFANO BELBO	413	962,0729	96.207,29	72.155,47	22,46
SERRALUNGA D'ALBA	14	29,3887	2.938,87	2.204,15	0,69
TREISO	111	152,2900	15.229,00	11.421,75	3,56
TREZZO TINELLA	83	219,8460	21.984,60	16.488,45	5,13

VARIAZIONI

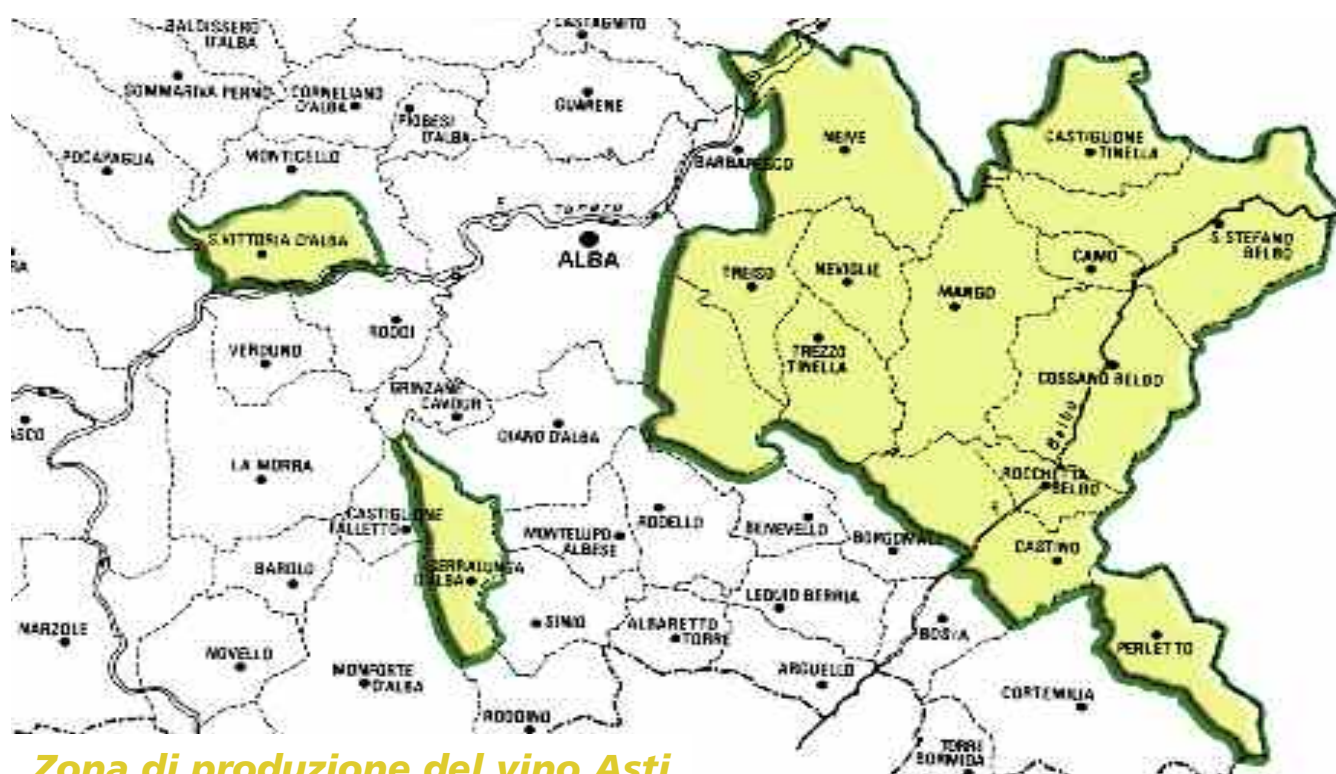
2006	2.068	4.345,0708	434.507,08	325.880,31
2007	1.940	4.349,2569	434.989,19	326.241,89
2008	1.911	4.303,4905	430.530,28	322.897,71
2009	1.889	4.304,2706	430.427,06	322.820,30
2010	1.878	4.283,6157	428.361,57	321.271,18

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 75%		
2006	1.996	334.477	250.857 (*)	75,5	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
2009	1.966	391.569	293.676 (**)	93,71	39.156.800
2010	1.959	439.812	329.859 (***)	103,39	43.981.233

Dato comprensivo della riduzione Q.li/ha *(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.

(***) Per questa vendemmia la resa è Hl 105% - De cette vendange la reddition est des hectolitres 105% - From this grape harvest the yield is hectoliters 105% - Von dieser Weinlese ist die Übergabe Hektoliter 105%



Zona di produzione del vino Asti

Alta Langa

d.o.c. - D.M. 31-10-2002 - D.O.C.G. dalla vendemia 2011 (decreto 21-2-2011)

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 volume totale minimo**: 11,5; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **Sugar-free extract**: 14 g/litre.

Hergestellt aus schwarzen Pinot-und/oder Chardonnay-Trauben, denen auch andere Trauben nicht aromatischer Reben hinzugefügt werden können, allerdings höchstens ein Anteil von 10%; wird die Technik der erneuten Fermentation in der Flasche angewendet (traditionelle oder klassische Methode), erhält man Sektsorten mit den folgenden Eigenschaften: **"Alta Langa"** (Sekt) weiß, rosé und rot: **Schäumung**: fein und anhaltend; **Durchsichtigkeit**: klar und brillant; **Farbe**: der weiße Sekt ist mehr oder weniger intensiv strohgelb, der Rosé ist mal mehr mal weniger rötlich und der rote Sekt ist rubinrot; **Duftnote**: rein, fruchtig, umfassend; erinnert an Hefe, Brotkruste und Vanille; **Geschmack**: trocken, würzig, gut strukturiert; **Mindestalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Säuregehalt**: 5 g/Liter; **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	6,94
CASTINO	3	5,0200	552,20	359	21,64
CIGLIE'	1	0,6600	72,60	47	2,84
COSSANO BELBO	4	2,8900	317,90	207	12,46
DIANO D'ALBA	1	1,8200	200,20	130	7,84
DOGLIANI	1	0,5000	55,00	36	2,16
LEQUIO BERRIA	1	1,2100	133,10	87	5,22
MANGO	3	2,8500	313,50	204	12,28
NEVIGLIE	2	0,1900	20,90	14	0,82
PERLETTO	1	0,5323	58,55	38	2,29
RODDINO	1	1,4900	163,90	107	6,42
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2476	137,24	89	5,38
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,4800	52,80	34	2,07
TREZZO TINELLA	3	2,7000	297,00	193	11,64

VARIAZIONI

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
2009	26	22,4999	2.474,99	1.608,74
2010	27	23,1999	2.551,99	1.658,79

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 65%		
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
2009	22	2.218	1.442	107,69	192.258
2010	24	2.351	1.528	107,85	203.739



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 vino Barbera d'Alba deve essere ottenuto da vigneti avente la seguente composizione varietale: Barbera dall'85% al 100%, Nebbiolo da 0 a 15% e risponde alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino; **odore**: fruttato e caratteristico; **sapore**: asciutto, sapido, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 12%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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 vine 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. Pour obtenir l'appellation de Barbera d'Alba, il doit être vinifié dans la composition variétale suivante: Barbera, de 85% à 100%, Nebbiolo, de 0 à 15% et répond aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis; **nez**: fruité, caractéristique; **goût**: sec, sapide, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 12%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 23 g/litre.

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

Barbera resembles the personality of the Piedmontese people better than any other wine: rough, stubborn, strong, determined, persevering and silent. Grown in the districts of Cuneo, Asti and Alessandria, it has lately conquered the praise of many wine enthusiasts thanks to the application of new and innovative techniques in the cellar and vine-

yards. Barbera d'Alba must be obtained from the vinification of 85 to 100% Barbera grapes with the addition of 0 to 15% Nebbiolo grapes. The regulations impose that Barbera d'Alba offers the following characteristics when released for marketing: **colour**: ruby red; **bouquet**: fruity and characteristic; **flavour**: dry, savoury, harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 12%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **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. Der Barbera d'Alba muss aus Weinbergen stammen, die rebsortenmäßig folgende Zusammensetzung aufweisen: 85-100% Barbera, 0-15% Nebbiolo. Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Barbera d'Alba bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: jung ist er Rubinrot; **Geruch**: fruchtig und charakteristisch; **Geschmack**: trocken, würzig, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 12%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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 Hl.(4)	% (5)
ALBA	199	202,5116	20.251,16	14.175,81	11,62
BALDISSERO D'ALBA	7	1,3650	136,50	95,55	0,08
BARBARESCO	37	21,3951	2.139,51	1.497,66	1,23
BAROLO	49	28,9372	2.893,72	2.025,60	1,66
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	112	100,5442	10.054,42	7.038,09	5,77
CASTAGNITO	69	52,3785	5.237,85	3.666,50	3,00
CASTELLINALDO	71	88,3556	8.835,56	6.184,89	5,07
CASTIGLIONE FALLETTO	35	26,3785	2.637,85	1.846,50	1,51
CASTIGLIONE TINELLA	16	6,7277	672,77	470,94	0,39
CASTINO	2	0,2600	26,00	18,20	0,01
CHERASCO	19	15,8954	1.589,54	1.112,68	0,91
CORNELIANO D'ALBA	22	10,8087	1.080,87	756,61	0,62
CORTEMILIA	8	1,1400	114,00	79,80	0,07
COSSANO BELBO	10	3,0750	307,50	215,25	0,18
DIANO D'ALBA	110	63,5337	6.353,37	4.447,36	3,64
GOVONE	134	140,1066	14.010,66	9.807,46	8,04
GRINZANE CAVOUR	23	11,5048	1.150,48	805,34	0,66
GUARENE	85	66,1061	6.610,61	4.627,43	3,79
LA MORRA	137	99,3314	9.933,14	6.953,20	5,70
MAGLIANO ALFIERI	34	15,0691	1.506,91	1.054,84	0,86
MANGO	12	2,8450	284,50	199,15	0,16
MONCHIERO	19	7,3314	733,14	513,20	0,42
MONFORTE D'ALBA	169	151,5297	15.152,97	10.607,08	8,69
MONTA'	33	17,6574	1.765,74	1.236,02	1,01
MONTALDO ROERO	12	3,3445	334,45	234,12	0,19
MONTELUPO ALBESE	23	14,7754	1.477,54	1.034,28	0,85
MONTEU ROERO	37	13,0139	1.301,39	910,97	0,75
MONTICELLO D'ALBA	41	24,4042	2.440,42	1.708,29	1,40
NARZOLE	34	21,4181	2.141,81	1.499,27	1,23
NEIVE	149	113,2037	11.320,37	7.924,26	6,49
NEVIGLIE	42	23,2763	2.327,63	1.629,34	1,34
NOVELLO	67	42,1081	4.210,81	2.947,57	2,42
PERLETTO	9	2,7300	273,00	191,10	0,16
PIOBESI D'ALBA	16	12,5550	1.255,50	878,85	0,72
POCAPAGLIA	26	11,0083	1.100,83	770,58	0,63
PRIOCCA	83	78,2844	7.828,44	5.479,91	4,49
ROCCHETTA BELBO	2	0,2300	23,00	16,10	0,01
RODDI	63	39,5908	3.959,08	2.771,36	2,27
RODDINO	24	18,3510	1.835,10	1.284,57	1,05
RODELLO	7	4,6580	465,80	326,06	0,27
SANTA VITTORIA D'ALBA	29	14,4608	1.446,08	1.012,26	0,83
SANTO STEFANO BELBO	39	12,7425	1.274,25	891,98	0,73
SANTO STEFANO ROERO	18	6,1576	615,76	431,03	0,35
SERRALUNGA D'ALBA	42	31,5718	3.157,18	2.210,03	1,81
SINIO	30	22,4569	2.245,69	1.571,98	1,29
SOMMARIVA PERNO	17	5,8438	584,38	409,07	0,34
TREISO	49	29,6816	2.968,16	2.077,71	1,70
TREZZO TINELLA	10	4,5100	451,00	315,70	0,26
VERDUNO	46	25,1765	2.517,65	1.762,36	1,44
VEZZA D'ALBA	70	32,2187	3.221,87	2.255,31	1,85

VARIAZIONI

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
2009	2.438	1.764,2766	176.427,66	123.499,36
2010	2.402	1.743,4746	174.347,46	122.043,22

DATI VENDEMMIALI

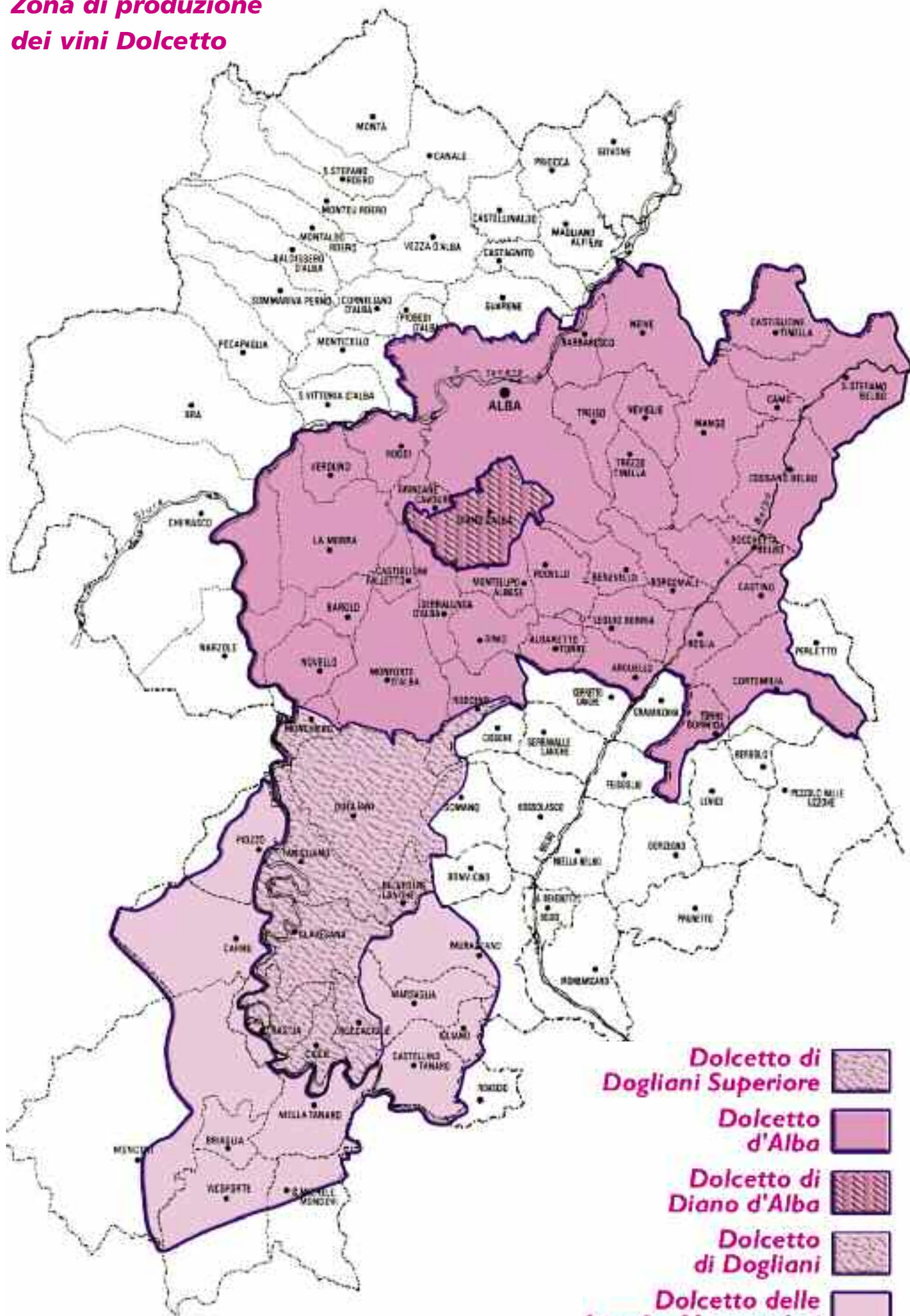
ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 100/ha	Hl. 70%		
2006	2.193	137.410	96.187	86,2	12.824.933
2007	2.103	132.693 (*)	92.885	81,29	12.384.680
2008	2.154	128.342	89.839	80,51	11.978.596
2009	2.060	135.404	94.783	85,31	12.637.692
2010	1.987	129.122	90.386	83,34	12.051.419

(*) 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 g/litro; **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, répond 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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **Mindestextrakt:** 24 g/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'	6	6,5900	461,30	322,91	7,03
CLAVESANA	19	13,7090	959,63	671,74	14,63
DOGLIANI	37	43,4327	3.040,29	2.128,20	46,35
FARIGLIANO	15	15,4297	1.080,08	756,06	16,47
MONCHIERO	2	3,1650	221,55	155,09	3,38
ROCCA CIGLIE'	1	0,3000	21,00	14,70	0,32
RODDINO	1	1,6950	118,65	83,06	1,81

VARIAZIONI

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
2009	80	93,6994	6.558,96	4.591,27
2010	81	84,3214	5.902,50	4.131,75

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 70/ha	Hl. 68%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	76	4.391	2.986	56,17	398.102
2010	81	4.556	3.098	61,75	413.094

(*) 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.g. Decreto 2 agosto 2010 (d.o.c. - 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:** fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno; **sapore:** asciutto, ammandorlato, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 12%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore 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:** fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno; **sapore:** asciutto, ammandorlato, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 12,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore 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:** fruity and characteristic; sometimes with notes of wood; **bouche:** dry, with notes of almonds, harmonious; **degré alcoolémique volumique minimum:** 12%; **acidité totale minimale:** 4,5 g/litre; **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:** fruity and characteristic; sometimes with notes of wood; **bouche:** dry, with notes of almonds, harmonious; **degré alcoolémique volumique minimum:** 12,5%; **acidité totale minimale:** 4,5 g/litre; **extrait non réduit minimum:** 23 g/litre.

The concentric village of Diano d'Alba is located on a hill that is one of the highest in the Langhe, There, this variety occupies an important space on the best exposed slopes. The Regulations guidelines for the production of Dolcetto di Diano d'Alba or Diano d'Alba foresees that on putting the product on the market, as from the 1st January of the year following the harvest, the wine must possess the following characteristics: **colour:** ruby red; **bouquet:** fruité et caractéristique, avec parfois des touches boisées; **flavour:** dry, with notes of almonds, harmonious; **minimum alcohol content:** 12% by volume; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **minimum non-reducing extract:** 21 g/litre.

The features of Dolcetto di Diano d'Alba or Diano d'Alba Superiore foresees that, on putting the product on the market, as from the 1st September of the year following the harvest, the wine must present the following characteristics: **colour:** ruby red; **bouquet:** fruité et caractéristique, avec parfois des touches boisées; **flavour:** dry, with notes of almonds, harmonious; **minimum alcohol content:** 12,5% by volume; **minimum total acidity:** 4,5 g/Liter; **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:** fruchtig und charakteristisch, mit eventuellen Holznoten **Geschmack:** trocken, mandelartig, harmonisch; **Alkoholgehalt:** mind. 12%; **Säuregehalt:** mind. 4,5g/Liter; **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:** fruchtig und charakteristisch, mit eventuellen Holznoten **Geschmack:** trocken, mandelartig, harmonisch; **Alkoholgehalt:** mind. 12,5%; **Säuregehalt:** mind. 4,5 g/Liter; **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 Hl.(4)	% (5)
DIANO D'ALBA	169	283,1924	22.655,39	15.858,77	100,00

VARIAZIONI

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
2009	172	288,0235	23.041,88	16.129,32
2010	169	283,1924	22.655,39	15.858,77

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70%		
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
2009	148	12.518	8.763	60,04	1.168.345
2010 (*)	145	12.880	9.016	62,64	1.202.124

(*) Da questa vendemmia la produzione è d.o.c.g. - Le Dolcetto di Diano d'Alba est une DOCG depuis les vendanges 2010 - Dolcetto di Diano d'Alba became a DOCG wine from the harvest 2010 - Ab der Lese 2010 hat der Dolcetto di Diano d'Alba die DOCG Herkunftsbezeichnung



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; **odore:** fruttato e caratteristico; **sapore:** asciutto, ammandorlato, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 21 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; **nez:** fruité, caractéristique; **goût:** sec, touche d'amande, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 5 g/litre; **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; **bouquet:** fruity and characteristic; **flavour:** dry, with notes of almonds, harmonious; **minimum total alcohol content by volume:** 11,5%; **minimum total acidity:** 5 g/litre; **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 Südpiedmont 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; **Geruch:** fruchtig und charakteristisch; **Geschmack:** trocken, mandelartig, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5 g/Liter; **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 Hl.(4)	% (5)
ALBA	200	215,9867	19.438,80	13.607,16	14,05
ALBARETTO DELLA TORRE	12	8,3978	755,80	529,06	0,55
BARBARESCO	56	36,4223	3.278,01	2.294,60	2,37
BAROLO	48	27,3385	2.460,47	1.722,33	1,78
BENEVELLO	1	0,1000	9,00	6,30	0,01
BORGOMALE	22	20,3315	1.829,84	1.280,88	1,32
BOSIA	2	1,9400	174,60	122,22	0,13
CAMO	20	6,1950	557,55	390,29	0,40
CASTIGLIONE FALLETTO	39	23,8969	2.150,72	1.505,50	1,55
CASTIGLIONE TINELLA	40	9,6338	867,04	606,93	0,63
CASTINO	36	20,1689	1.815,20	1.270,64	1,31
CHERASCO	9	4,5350	408,15	285,71	0,30
CORTEMILIA	33	19,5600	1.760,40	1.232,28	1,27
COSSANO BELBO	110	43,5912	3.923,21	2.746,25	2,84
GRINZANE CAVOUR	23	13,7540	1.237,86	866,50	0,89
LA MORRA	150	110,2059	9.918,53	6.942,97	7,17
LEQUIO BERRIA	6	2,3528	211,75	148,23	0,15
MANGO	96	48,0516	4.324,64	3.027,25	3,13
MONCHIERO	1	0,3400	30,60	21,42	0,02
MONFORTE D'ALBA	207	264,7805	23.830,25	16.681,17	17,23
MONTELUPO ALBESE	48	63,5773	5.721,96	4.005,37	4,14
NARZOLE	34	26,7252	2.405,27	1.683,69	1,74
NEIVE	139	74,6649	6.719,84	4.703,89	4,86
NEVIGLIE	67	30,9715	2.787,44	1.951,20	2,02
NOVELLO	77	52,0099	4.680,89	3.276,62	3,38
ROCCHETTA BELBO	22	11,3137	1.018,23	712,76	0,74
RODDI	50	22,9399	2.064,59	1.445,21	1,49
RODDINO	43	72,1826	6.496,43	4.547,50	4,70
RODELLO	26	53,5732	4.821,59	3.375,11	3,49
SANTO STEFANO BELBO	101	32,9625	2.966,63	2.076,64	2,14
SERRALUNGA D'ALBA	53	37,4359	3.369,23	2.358,46	2,44
SINIO	39	33,1640	2.984,76	2.089,33	2,16
TORRE BORMIDA	7	3,8650	347,85	243,50	0,25
TREISO	99	90,3004	8.127,04	5.688,93	5,88
TREZZO TINELLA	46	26,3014	2.367,13	1.656,99	1,71
VERDUNO	44	27,2217	2.449,95	1.714,97	1,77

VARIAZIONI

2006	2211	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
2009	2.034	1.579,5083	142.155,75	99.509,02
2010	2.006	1.536,7915	138.311,24	96.817,86

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2009	1.525	94.340	66.038	69,40	8.805.061
2010	1.472	94.939	66.457	71,40	8.860.988

(*) 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 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 volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 21 g/litro.

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



Dolcetto di Dogliani

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BASTIA MONDOVI'	32	40,6864	3.254,91	2.278,44	4,42
BELVEDERE LANGHE	16	18,1307	1.450,46	1.015,32	1,97
CIGLIE'	20	14,8718	1.189,74	832,82	1,61
CLAVESANA	94	157,1146	12.569,17	8.798,42	17,05
DOGLIANI	241	463,0133	37.041,06	25.928,74	50,26
FARIGLIANO	133	190,7616	15.260,93	10.682,65	20,71
MONCHIERO	24	15,6985	1.255,88	879,12	1,70
ROCCA CIGLIE'	23	15,0346	1.202,77	841,94	1,63
RODDINO	4	4,0900	327,20	229,04	0,44
SOMANO	2	1,8889	151,11	105,78	0,21

VARIAZIONI

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
2009	586	910,0580	72.804,64	50.963,25
2010	589	921,2904	73.703,23	51.592,26

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70%		
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
2009	481	48.035	33.625	62,21	4.483.310
2010	485	52.780	36.946	66,06	4.926.177

(*) 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 volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 5,5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **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 Hl.(4)	% (5)
BRIAGLIA	7	4,5833	320,83	224,58	6,43
CARRU'	19	9,1830	642,81	449,97	12,88
CASTELLINO TANARO	1	0,3800	26,60	18,62	0,53
MARSAGLIA	13	6,6150	463,05	324,14	9,28
MONDOVI'	17	12,5261	876,83	613,78	17,57
MURAZZANO	5	3,3250	232,75	162,93	4,66
NIELLA TANARO	1	0,2800	19,60	13,72	0,39
PIOZZO	26	27,2370	1.906,59	1.334,61	38,19
SAN MICHELE MONDOVI'	2	1,1900	83,30	58,31	1,67
VICOFORTE	5	5,9913	419,39	293,57	8,40

VARIAZIONI

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
2009	92	66,0217	4.621,52	3.235,06
2010	96	71,3107	4.991,75	3.494,22

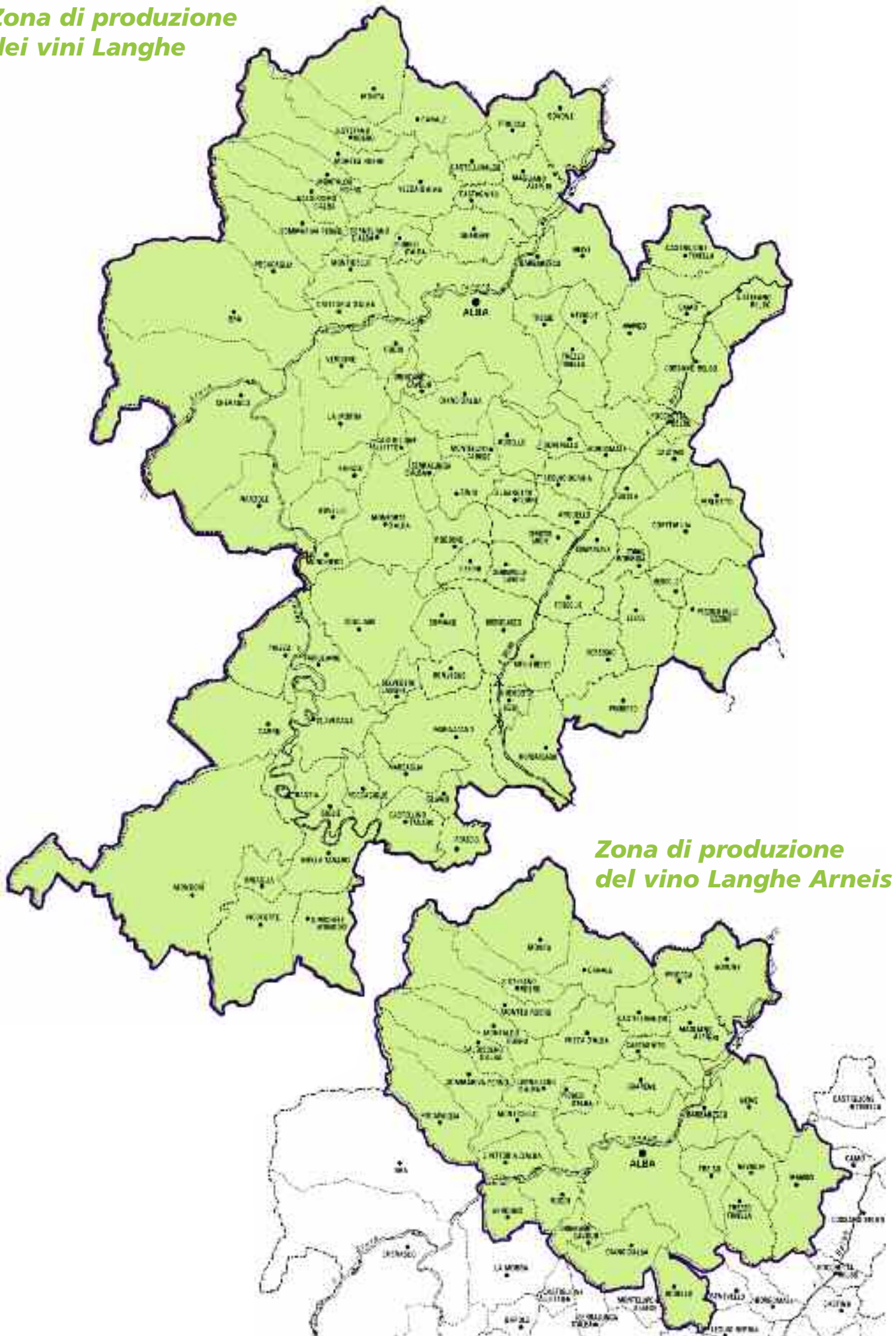
DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 70/ha	Hl. 70%		
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
2009	69	2.888	2.022	54,84	269.576
2010	96	2.980	2.086	57,31	278.170

(*) 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**



d.o.c. - D.M. 22-11-1994 sostituito con Decreto 14-12-2010

A 16 anni dal riconoscimento della denominazione di origine Langhe riservata ai vini prodotti sulle colline dell'Albese, del Roero e del Doglianese il disciplinare Langhe è stato profondamente rinnovato, a partire dalle vendemmie 2010, con l'inserimento di nuove tipologie di vini con l'indicazione di vitigno, sia autoctoni che internazionali, che erano inglobati precedentemente nella denominazione Langhe Bianco e Langhe Rosso.

16 ans après avoir reconnu l'appellation d'origine Langhe réservée aux vins produits sur les collines de la région d'Alba, du Roero et de la région de Dogliani, le cahier des charges Langhe a été profondément révisé à partir des vendanges 2010 avec l'insertion de nouvelles typologies de vins contenant l'indication des cépages autochtones ou internationaux qui avaient été englobés précédemment dans les appellations Langhe Bianco et Langhe Rosso

16 years after the acknowledgement of the Langhe denomination of origin reserved for the wines produced on the hills of the Alba, Roero and Dogliani districts, the Langhe regulations have been subjected to extensive revision, applicable from the 2010 harvest, with the introduction of new types of wines and the indication of both the autochthonous and international grape varieties, which were previously incorporated into the Langhe Bianco and Langhe Rosso denominations.

16 Jahre nach der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung Langhe für die Weine aus den Hügeln von Alba, dem Roero und aus der Umgebung von Dogliani wurden die Produktionsvorschriften für die Bezeichnung Langhe ab der Weinlese 2010 gründlich erneuert, und zwar mit der Aufnahme von neuen Wein-Typologien mit Rebsortenangabe, wobei diese sowohl bodenständig als auch international sein können, die bisher in der Bezeichnung Langhe Bianco und Langhe Rosso eingebunden waren.



Langhe Arneis

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Arneis prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino; **odore**: caratteristico, fine, intenso e con eventuali sentori di legno; **sapore**: asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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 avec parfois des touches boisées; **goût**: sec, frais, délicat, parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **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 sometimes with notes of wood; **flavour**: dry, refreshing and delicate, sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **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 und mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: trocken, frisch, delikat, zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5% **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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	26	27,9831	3.078,14	2.154,70	24,23
BARBARESCO	5	2,0400	224,40	157,08	1,77
CANALE	12	2,7988	307,87	215,51	2,42
CASTAGNITO	2	0,5750	63,25	44,28	0,50
CASTELLINALDO	8	2,6055	286,61	200,62	2,26
CORNELIANO D'ALBA	2	0,6377	70,15	49,10	0,55
DIANO D'ALBA	10	3,1710	348,81	244,17	2,75
GOVONE	29	16,9376	1.863,14	1.304,20	14,67
GUARENE	21	11,2250	1.234,75	864,33	9,72
MAGLIANO ALFIERI	3	0,6900	75,90	53,13	0,60
MANGO	6	1,7865	196,52	137,56	1,55
MONTA'	18	5,5165	606,82	424,77	4,78
MONTALDO ROERO	2	0,3050	33,55	23,49	0,26
MONTEU ROERO	5	0,9443	103,87	72,71	0,82
NEIVE	34	19,3572	2.129,29	1.490,50	16,76
NEVIGLIE	8	6,8711	755,82	529,07	5,95
PIOBESI D'ALBA	4	1,6050	176,55	123,59	1,39
PRIOCCA	10	3,8991	428,90	300,23	3,38
RODELLO	3	1,9585	215,44	150,80	1,70
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,2660	29,26	20,48	0,23
SANTO STEFANO ROERO	4	1,1450	125,95	88,17	0,99
TREISO	3	1,0100	111,10	77,77	0,87
TREZZO TINELLA	5	1,5500	170,50	119,35	1,34
VEZZA D'ALBA	3	0,6078	66,86	46,80	0,53

VARIAZIONI

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
2009	193	92,6862	10.195,48	7.136,84
2010	224	115,4857	12.703,43	8.892,40

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
2009	290	18.371	12.860	106,69	1.714.632
2010	302	19.940	13.958	106,26	1.861.080

Langhe Chardonnay

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Chardonnay prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; **odore**: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; **sapore**: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 14 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Chardonnay sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille clair avec des nuances verdâtres; **nez**: parfum caractéristique avec parfois des touches boisées; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux, parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 14 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Chardonnay presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: straw yellow with greenish reflections; **bouquet**: soft and characteristic fragrance; **flavour**: dry, velvety, soft and harmonious, sometimes with notes of wood; **minimum total alcohol content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 14 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Chardonnay bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb mit grünlichen Spiegelungen; **Geruch**: charakteristisch mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: trocken, samtweich, harmonisch, zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt**: 14 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	28	19,2600	1.926,00	1.348,20	6,67
BARBARESCO	15	10,4670	1.046,70	732,69	3,62
BAROLO	7	5,8037	580,37	406,26	2,01
BASTIA MONDOVI'	1	0,7600	76,00	53,20	0,26
BORGOMALE	4	1,3900	139,00	97,30	0,48
CAMO	1	0,2400	24,00	16,80	0,08
CANALE	10	6,4850	648,50	453,95	2,25
CASTAGNITO	5	2,2900	229,00	160,30	0,79
CASTELLINALDO	5	1,8680	186,80	130,76	0,65
CASTIGLIONE FALLETTO	12	11,2150	1.121,50	785,05	3,88
CASTIGLIONE TINELLA	17	7,2888	728,88	510,22	2,52
CASTINO	6	1,8050	180,50	126,35	0,62
CHERASCO	1	0,6900	69,00	48,30	0,24
CIGLIE'	1	0,5300	53,00	37,10	0,18
CLAVESANA	3	1,6600	166,00	116,20	0,57
CORNELIANO D'ALBA	1	0,6000	60,00	42,00	0,21
CORTEMILIA	6	2,2650	226,50	158,55	0,78
COSSANO BELBO	23	14,3031	1.430,31	1.001,22	4,95
CRAVANZANA	1	0,1030	10,30	7,21	0,04
DIANO D'ALBA	21	16,5473	1.654,73	1.158,31	5,73
DOGLIANI	11	8,8040	880,40	616,28	3,05
FARIGLIANO	2	0,6650	66,50	46,55	0,23
GORZEGNO	1	0,3400	34,00	23,80	0,12
GOVONE	5	1,9000	190,00	133,00	0,66
GRINZANE CAVOUR	5	2,4600	246,00	172,20	0,85
GUARENE	3	1,2360	123,60	86,52	0,43
LA MORRA	16	15,6569	1.565,69	1.095,98	5,42
MANGO	15	5,9960	599,60	419,72	2,08
MONCHIERO	1	0,9500	95,00	66,50	0,33
MONFORTE D'ALBA	31	26,6174	2.661,74	1.863,22	9,22
MONTELUPO ALBESE	8	3,7843	378,43	264,90	1,31
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	2,2396	223,96	156,77	0,78
NEIVE	47	20,2272	2.022,72	1.415,90	7,00
NEVIGLIE	12	4,2400	424,00	296,80	1,47
NOVELLO	5	1,2888	128,88	90,22	0,45
PERLETTO	11	6,3400	634,00	443,80	2,19
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
ROCCA CIGLIE'	1	0,6800	68,00	47,60	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	0,9260	92,60	64,82	0,32
SANTO STEFANO BELBO	25	10,7132	1.071,32	749,92	3,71
SERRALUNGA D'ALBA	12	13,7868	1.378,68	965,08	4,77
SINIO	1	0,5900	59,00	41,30	0,20
TORRE BORMIDA	1	0,4700	47,00	32,90	0,16
TREISO	38	23,1475	2.314,75	1.620,33	8,01
TREZZO TINELLA	19	16,8500	1.685,00	1.179,50	5,83
VERDUNO	3	2,5200	252,00	176,40	0,87

VARIAZIONI

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
2009	464	287,5062	28.750,62	20.125,43
2010	466	288,8416	28.884,16	20.218,91

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	366	19.773	13.841	88,88	1.845.483
2010	331	18.167	12.717	85,34	1.695.570

Langhe Favorita

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Favorita prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino; **odore**: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno; **sapore**: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 14 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Favorita sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille; **nez**: caractéristique, délicat, avec parfois des touches boisées; **goût**: sec, avec arrière-goût amer, parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 14 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Favorita presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: straw yellow; **bouquet**: characteristic and delicate, sometimes with notes of wood; **flavour**: dry, refreshing and delicate, sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 14 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Favorita bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb; **Geruch**: charakteristisch, delikat, und mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: trocken, mit leicht bitterem Nachgeschmack, zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestrakt**: 14 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	17	8,2820	828,20	579,74	5,90
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	0,5118	51,18	35,83	0,36
CAMO	5	0,9400	94,00	65,80	0,67
CANALE	19	7,6550	765,50	535,85	5,45
CASTAGNITO	10	4,4165	441,65	309,16	3,14
CASTELLINALDO	13	6,8820	688,20	481,74	4,90
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,5100	51,00	35,70	0,36
CASTIGLIONE TINELLA	4	0,8980	89,80	62,86	0,64
CASTINO	5	2,7820	278,20	194,74	1,98
CHERASCO	1	1,0800	108,00	75,60	0,77
CORNELIANO D'ALBA	18	7,1030	710,30	497,21	5,06
CORTEMILIA	2	0,2600	26,00	18,20	0,19
COSSANO BELBO	50	16,1654	1.616,54	1.131,58	11,51
DIANO D'ALBA	15	6,4580	645,80	452,06	4,60
DOGLIANI	4	1,1200	112,00	78,40	0,80
FARIGLIANO	1	0,7700	77,00	53,90	0,55
GOVONE	4	1,5295	152,95	107,07	1,09
GRINZANE CAVOUR	1	0,4500	45,00	31,50	0,32
GUARENÈ	19	5,9724	597,24	418,07	4,25
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	2,57
MONFORTE D'ALBA	3	0,7100	71,00	49,70	0,51
MONTA'	5	1,0200	102,00	71,40	0,73
MONTALDO ROERO	5	1,0200	102,00	71,40	0,73
MONTELUPO ALBESE	2	1,1025	110,25	77,18	0,78
MONTEU ROERO	8	3,7046	370,46	259,32	2,64
MONTICELLO D'ALBA	19	9,3569	935,69	654,98	6,66
NEIVE	9	2,1850	218,50	152,95	1,56
NEVIGLIE	3	0,4750	47,50	33,25	0,34
PIOBESI D'ALBA	9	3,1580	315,80	221,06	2,25
POCAPAGLIA	13	3,2350	323,50	226,45	2,30
PRIOCCA	9	2,1070	210,70	147,49	1,50
ROCCHETTA BELBO	23	8,1918	819,18	573,43	5,83
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	2,84
SANTO STEFANO BELBO	20	3,9997	399,97	279,98	2,85
SANTO STEFANO ROERO	1	0,1800	18,00	12,60	0,13
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,2400	24,00	16,80	0,17
SOMMARIVA PERNO	17	3,8600	386,00	270,20	2,75
TREISO	7	3,2050	320,50	224,35	2,28
TREZZO TINELLA	4	1,4225	142,25	99,58	1,01
VERDUNO	3	1,5500	155,00	108,50	1,10
VEZZA D'ALBA	22	4,5816	458,16	320,71	3,26

VARIAZIONI

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
2009	407	139,4788	13.947,88	9.763,52
2010	409	140,4678	14.046,78	9.832,75

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	352	11.826	8.278	94,52	1.103.730
2010	351	11.653	8.157	91,46	1.087.611

Langhe Bianco

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Bianco prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino; **odore**: delicato, fine, intenso e con eventuali sentori di legno; **sapore**: delicato, armonico, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 14 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; **nez**: délicat, fin, intense, intense avec parfois des touches boisées; **goût**: délicat, harmonieux, parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 14 g/litre.

The wine regulations regarding Langhe Bianco impose that it offers the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: straw yellow; **bouquet**: delicate, fine and intense, sometimes with notes of wood; **flavour**: delicate and harmonious, sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 14 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Bianco bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Strohgelb; **Geruch**: delikates, fein, intensiv und mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: delikates, harmonisch, zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt**: 14 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	8	4,9212	541,33	378,93	7,08
ALBARETTO DELLA TORRE	1	2,7000	297,00	207,90	3,89
BARBARESCO	1	1,5600	171,60	120,12	2,25
BAROLO	3	1,0850	119,35	83,55	1,56
BASTIA MONDOVI'	2	0,4460	49,06	34,34	0,64
BORGOMALE	1	0,4000	44,00	30,80	0,58
BRA	1	0,5800	63,80	44,66	0,83
CANALE	4	3,1750	349,25	244,48	4,57
CASTAGNITO	1	0,2000	22,00	15,40	0,29
CASTELLINALDO	4	2,5667	282,34	197,64	3,70
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,1700	18,70	13,09	0,24
CASTIGLIONE TINELLA	6	1,3600	149,60	104,72	1,96
CASTINO	1	0,0625	6,88	4,81	0,09
CIGLIE'	1	1,9000	209,00	146,30	2,74
CLAVESANA	2	0,4100	45,10	31,57	0,59
CRAVANZANA	1	0,1000	11,00	7,70	0,14
DIANO D'ALBA	7	6,4450	708,95	496,27	9,28
DOGLIANI	7	7,8351	861,86	603,30	11,28
FARIGLIANO	2	1,3600	149,60	104,72	1,96
GORZEGNO	1	0,0800	8,80	6,16	0,12
GOVONE	1	0,5142	56,56	39,59	0,74
IGLIANO	1	0,0400	4,40	3,08	0,06
LA MORRA	8	2,7325	300,58	210,40	3,93
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2800	30,80	21,56	0,40
MANGO	2	0,3500	38,50	26,95	0,50
MONFORTE D'ALBA	15	4,3128	474,41	332,09	6,21
MONTA'	2	0,2500	27,50	19,25	0,36
MONTEU ROERO	1	0,4500	49,50	34,65	0,65
NARZOLE	1	0,3100	34,10	23,87	0,45
NEIVE	5	1,8690	205,59	143,91	2,69
NEVIGLIE	4	3,4740	382,14	267,50	5,00
NOVELLO	4	2,2360	245,96	172,17	3,22
PERLETTO	1	0,2000	22,00	15,40	0,29
PIOZZO	1	0,5600	61,60	43,12	0,81
RODDI	2	0,3900	42,90	30,03	0,56
RODDINO	1	0,3300	36,30	25,41	0,48
RODELLO	2	0,8000	88,00	61,60	1,15
SANTO STEFANO BELBO	2	0,1900	20,90	14,63	0,27
SANTO STEFANO ROERO	2	0,3000	33,00	23,10	0,43
SERRALUNGA D'ALBA	6	3,1140	342,54	239,78	4,48
SINIO	2	1,5350	168,85	118,20	2,21
TREISO	10	5,2900	581,90	407,33	7,62
TREZZO TINELLA	6	2,29	251,90	176,33	3,30
VERDUNO	1	0,2900	31,90	22,33	0,42

VARIAZIONI

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
2009	133	67,8554	7.464,09	5.224,87
2010	136	69,4640	7.641,04	5.348,73

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	166	8.820	6.174	86,54	823.179
2010	164	7.895	5.527	83,37	736.908

Langhe Riesling

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Riesling prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; **odore**: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; **sapore**: secco, abboccato, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 16 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Riesling sur le marché, celui-ci répond de aux caractéristiques suivantes: **robe**: Jaune paille clair parfois nuancé de touches verdâtres; **nez**: parfum caractéristique avec parfois des touches boisées; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux, parfois tannique et légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 16 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Riesling presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: pale straw yellow, sometimes with greenish hues; **bouquet**: typical, sometimes with notes of wood; **flavour**: dry, velvety, soft, harmonious, sometimes tannic and slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 11,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 16 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Riesling bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: helles Strohgelb mit eventuellen grünlichen Nuancen; **Geruch**: charakteristisch mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: trocken, samtig, geschmeidig, harmonisch, eventuell tanninhaltig und zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt**: 16 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	0,9400	94,00	65,80	72,87
NEIVE	1	0,3500	35,00	24,50	27,13
Totali	2	1,2900	129,00	90,30	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	2	78	55	68,24	7.280

Langhe Sauvignon

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Sauvignon prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; **odore**: leggero, profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; **sapore**: secco, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 16 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Sauvignon sur le marché, celui-ci répond de aux caractéristiques suivantes: **robe**: Jaune paille clair parfois nuancé de touches verdâtres; **nez**: parfum caractéristique avec parfois des touches boisées; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux, parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 15 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Sauvignon presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: pale straw yellow, sometimes with greenish hues; **bouquet**: typical, sometimes with notes of wood; **flavour**: dry, velvety, soft, harmonious, sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 15 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Sauvignon bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: helles Strohgelb mit eventuellen grünlichen Nuancen; **Geruch**: charakteristisch mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: trocken, samtig, geschmeidig, harmonisch, eventuell zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5 g/Liter; **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	1,4770	147,70	103,39	17,38
BARBARESCO	1	1,6152	161,52	113,06	19,01
CANALE	1	0,6700	67,00	46,90	7,88
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,6700	67,00	46,90	7,88
DIANO D'ALBA	1	0,4600	46,00	32,20	5,41
DOGLIANI	2	0,4750	47,50	33,25	5,59
MONFORTE D'ALBA	1	0,2600	26,00	18,20	3,06
MONTEU ROERO	1	0,2400	24,00	16,80	2,82
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,4500	45,00	31,50	5,30
TREISO	1	0,9800	98,00	68,60	11,53
VERDUNO	1	1,2000	120,00	84,00	14,12
Totali	12	8,4972	849,72	594,80	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	9	659	461	82,06	61.518

Langhe Nascetta

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Nascetta prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino chiaro con eventuali sfumature verdognole; **odore**: profumo caratteristico con eventuali sentori di legno; **sapore**: secco, vellutato, morbido, armonico, eventualmente tannico, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 16 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Nascetta sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: Jaune paille clair parfois nuancé de touches verdâtres; **nez**: parfum caractéristique avec parfois des touches boisées; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux, parfois tannique et légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 16 g/litre.

The wine regulations regarding Langhe Nascetta impose that it offers the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: pale straw yellow, sometimes with greenish hues; **bouquet**: typical, sometimes with notes of wood; **flavour**: dry, velvety, soft, harmonious, sometimes tannic and slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 11,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 16 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Nascetta bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: helles Strohgelb mit eventuellen grünlichen Nuancen; **Geruch**: charakteristisch mit eventuellen Holznoten; **Geschmack**: trocken, samtig, geschmeidig, harmonisch, eventuell tanninhalzig und zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt**: 16 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
LA MORRA	1	0,1700	17,00	11,90	9,73
NOVELLO	1	0,2100	21,00	14,70	12,02
SANTO STEFANO BELBO	2	0,9000	90,00	63,00	51,51
SINIO	1	0,4672	46,72	32,70	26,74
Totali	5	1,7472	174,72	122,30	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	14	367	257	90,32	34.285

Langhe Nascetta del Comune di Novello

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Nascetta del Comune di Novello prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino anche leggermente carico con eventuali riflessi verdognoli; **odore**: mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno; **sapore**: elegante, armonico, di buona struttura, con eventualmente retrogusto amarognolo, caratteristico; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 12%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 16 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Nascetta del Comune di Novello sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: jaune paille même légèrement foncé avec parfois des reflets verdâtres; **nez**: moyennement aromatique, fruité, délicat et frais et avec parfois des touches d'agrumes, de fleurs d'acacia et boisé; **goût**: élégant, harmonieux, bonne structure, avec parfois une touche d'amande, caractéristique; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 15 g/litre.

The wine regulations regarding Langhe Nascetta del Comune di Novello impose that it offers the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: straw yellow, sometimes deeper with greenish highlights; **bouquet**: quite aromatic, fruity, delicate and fresh, with possible scents of citrus fruit, acacia blossom and wood; **flavour**: elegant, harmonious, nicely structured, sometimes with a typical bitterish aftertaste; **minimum total alcoholic content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 15 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Nascetta del Comune di Novello bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: strohgelb, auch recht kräftig mit eventuellen grünlichen Reflexen; **Geruch**: durchschnittlich aromatisch, fruchtig, delikates und frisch mit eventuellen Noten von Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Holz; **Geschmack**: elegant, harmonisch, von guter Struktur, eventuell mit leicht bitterlichem Abgang, charakteristisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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)
NOVELLO	10	3,7620	338,58	237,01	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)
2010	2	59	41	67,70	5.516





Langhe Dolcetto

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 talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 19 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 parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 19 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, winey and pleasing; **flavour**: dry, pleasingly bitterish and harmonious with a fairly good body sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 19 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 zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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)
BALDISSERO D'ALBA	3	0,4600	46,00	32,20	0,56
BASTIA MONDOVI'	2	1,7350	173,50	121,45	2,13
BELVEDERE LANGHE	2	2,2300	223,00	156,10	2,73
BONVICINO	2	0,8500	85,00	59,50	1,04
BOSSOLASCO	1	0,8000	80,00	56,00	0,98
BRIAGLIA	1	0,2300	23,00	16,10	0,28
CAMO	1	0,0900	9,00	6,30	0,11
CANALE	14	3,7470	374,70	262,29	4,59
CARRU'	12	4,1272	412,72	288,90	5,06
CASTAGNITO	7	3,5589	355,89	249,12	4,36
CASTELLINALDO	15	6,1450	614,50	430,15	7,53
CASTIGLIONE TINELLA	1	0,0800	8,00	5,60	0,10
CERRETTO LANGHE	2	3,0700	307,00	214,90	3,76
CISSONE	2	1,6000	160,00	112,00	1,96
CORNELIANO D'ALBA	11	2,6620	266,20	186,34	3,26
CORTEMILIA	4	2,1880	218,80	153,16	2,68
CRAVANZANA	1	0,1050	10,50	7,35	0,13
DIANO D'ALBA	1	0,1300	13,00	9,10	0,16
DOGLIANI	4	1,8000	180,00	126,00	2,21
FARIGLIANO	2	2,2520	225,20	157,64	2,76
GORZEGNO	2	1,3000	130,00	91,00	1,59
GOVONE	14	4,6126	461,26	322,88	5,65
GUARENE	15	3,9700	397,00	277,90	4,87
MAGLIANO ALFIERI	1	0,2600	26,00	18,20	0,32
MONCHIERO	1	0,5050	50,50	35,35	0,62
MONDOVI'	1	0,5535	55,35	38,75	0,68
MONTA'	2	1,0270	102,70	71,89	1,26
MONTALDO ROERO	1	0,2500	25,00	17,50	0,31
MONTEU ROERO	1	0,1500	15,00	10,50	0,18
MONTICELLO D'ALBA	9	4,6900	469,00	328,30	5,75
MURAZZANO	1	0,0800	8,00	5,60	0,10
NARZOLE	2	0,6050	60,50	42,35	0,74
NOVELLO	1	0,0400	4,00	2,80	0,05
PERLETTO	17	5,7576	575,76	403,03	7,06
PEZZOLO VALLE UZZONE	3	1,8970	189,70	132,79	2,33
PIOBESI D'ALBA	5	3,4650	346,50	242,55	4,25
PIOZZO	13	6,9401	694,01	485,81	8,51
POCAPAGLIA	3	1,2150	121,50	85,05	1,49
PRIOCCA	12	3,2150	321,50	225,05	3,94
SANTA VITTORIA D'ALBA	5	1,1700	117,00	81,90	1,43
SANTO STEFANO BELBO	2	0,3700	37,00	25,90	0,45
SOMANO	1	0,1900	19,00	13,30	0,23
SOMMARIVA PERNO	4	0,7200	72,00	50,40	0,88
TREISO	1	0,1400	14,00	9,80	0,17
TREZZO TINELLA	1	0,0500	5,00	3,50	0,06
VEZZA D'ALBA	2	0,5500	55,00	38,50	0,67

VARIAZIONI

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
2009	214	86,8949	8.689,49	6.082,64
2010	208	81,5829	8.158,29	5.710,80

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	410	19.116	13.381	66,68	1.784.187
2010	425	21.038	14.726	71,44	1.963.517

Langhe Nebbiolo

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 volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 19 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**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 19 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**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 19 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**: 4,5 g/Liter; **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	0,4300	38,70	27,09	0,32
BARBARESCO	16	8,3160	748,44	523,91	6,10
BAROLO	15	5,3546	481,91	337,34	3,93
BASTIA MONDOVI'	1	0,2200	19,80	13,86	0,16
CANALE	6	1,7900	161,10	112,77	1,31
CASTAGNITO	2	0,7100	63,90	44,73	0,52
CASTELLINALDO	2	0,7914	71,23	49,86	0,58
CASTIGLIONE FALLETTO	14	6,6226	596,03	417,22	4,86
CASTIGLIONE TINELLA	6	2,3100	207,90	145,53	1,69
CLAVESANA	8	2,7050	243,45	170,42	1,98
CORNELIANO D'ALBA	1	0,1800	16,20	11,34	0,13
COSSANO BELBO	1	0,1000	9,00	6,30	0,07
DIANO D'ALBA	5	0,9790	88,11	61,68	0,72
DOGLIANI	17	8,9636	806,72	564,71	6,57
FARIGLIANO	6	5,5720	501,48	351,04	4,09
GORZEGNO	1	0,3000	27,00	18,90	0,22
GOVONE	2	0,6919	62,27	43,59	0,51
GRINZANE CAVOUR	4	0,8990	80,91	56,64	0,66
GUARENE	4	1,2500	112,50	78,75	0,92
LA MORRA	41	16,0010	1.440,09	1.008,06	11,73
MANGO	5	3,5200	316,80	221,76	2,58
MONFORTE D'ALBA	36	15,8860	1.429,74	1.000,82	11,65
MONTA'	9	2,7204	244,84	171,39	1,99
MONTEU ROERO	3	0,9800	88,20	61,74	0,72
MONTICELLO D'ALBA	1	1,4800	133,20	93,24	1,09
NARZOLE	7	4,1300	371,70	260,19	3,03
NEIVE	26	10,0763	906,87	634,81	7,39
NEVIGLIE	15	7,1350	642,15	449,51	5,23
NOVELLO	12	3,7745	339,71	237,79	2,77
PERLETTO	1	0,2400	21,60	15,12	0,18
POCAPAGLIA	1	0,0950	8,55	5,99	0,07
RODDI	3	1,6774	150,97	105,68	1,23
RODDINO	2	0,8660	77,94	54,56	0,63
RODELLO	3	2,1000	189,00	132,30	1,54
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,0900	8,10	5,67	0,07
SANTO STEFANO BELBO	5	1,0650	95,85	67,10	0,78
SERRALUNGA D'ALBA	18	7,1865	646,79	452,75	5,27
TORRE BORMIDA	1	0,4700	42,30	29,61	0,34
TREISO	14	6,0600	545,40	381,78	4,44
TREZZO TINELLA	4	1,6700	150,30	105,21	1,22
VERDUNO	4	0,985	88,65	62,06	0,72

VARIAZIONI

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
2009	295	124,1802	11.176,22	7.823,35
2010	324	136,3932	12.275,39	8.592,77

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	632	22.454	15.718	70,68	2.095.685
2010	638	23.705	16.593	72,99	2.212.463

Langhe Freisa

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 volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 19 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**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 19 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**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 19 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**: 4,5 g/Liter; **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	20	7,2400	651,60	456,12	11,37
BARBARESCO	12	4,6606	419,45	293,62	7,32
BAROLO	5	1,7510	157,59	110,31	2,75
CAMO	8	2,2250	200,25	140,18	3,49
CANALE	3	0,9900	89,10	62,37	1,55
CASTAGNITO	3	0,6050	54,45	38,12	0,95
CASTELLINALDO	2	0,6100	54,90	38,43	0,96
CASTIGLIONE FALLETTO	5	2,0133	181,20	126,84	3,16
CASTIGLIONE TINELLA	3	0,8400	75,60	52,92	1,32
CHERASCO	1	0,0300	2,70	1,89	0,05
DIANO D'ALBA	4	0,9850	88,65	62,06	1,55
DOGLIANI	5	2,0200	181,80	127,26	3,17
FARIGLIANO	1	0,4000	36,00	25,20	0,63
GOVONE	2	0,4400	39,60	27,72	0,69
GRINZANE CAVOUR	1	0,2750	24,75	17,33	0,43
GUARENE	2	0,5900	53,10	37,17	0,93
LA MORRA	11	3,1640	284,76	199,33	4,97
MANGO	7	2,0400	183,60	128,52	3,20
MONCHIERO	2	1,2600	113,40	79,38	1,98
MONFORTE D'ALBA	17	7,8426	705,83	494,08	12,32
MONTA'	2	0,4700	42,30	29,61	0,74
MONTICELLO D'ALBA	1	0,2100	18,90	13,23	0,33
NARZOLE	5	1,6400	147,60	103,32	2,58
NEIVE	12	3,8250	344,25	240,98	6,01
NEVIGLIE	2	0,7900	71,10	49,77	1,24
NOVELLO	2	0,3908	35,17	24,62	0,61
PIOBESI D'ALBA	1	0,2600	23,40	16,38	0,41
PRIOCCA	1	0,0700	6,30	4,41	0,11
RODDI	8	1,6000	144,00	100,80	2,51
RODELLO	1	0,0300	2,70	1,89	0,05
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4600	41,40	28,98	0,72
SANTO STEFANO BELBO	29	7,6500	688,50	481,95	12,01
SERRALUNGA D'ALBA	1	1,6400	147,60	103,32	2,58
TREISO	4	2,1558	194,02	135,82	3,39
TREZZO TINELLA	4	1,7050	153,45	107,42	2,68
VERDUNO	3	0,8000	72,00	50,40	1,26

VARIAZIONI

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
2009	188	64,3634	5.792,71	4.054,89
2010	192	63,6781	5.731,03	4.011,72

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2009	135	3.494	2.445	73,68	326.063
2010	130	3.255	2.278	73,05	303.793

Langhe Rosso

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Rosso prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rubino, tendente al granato; **odore**: caratteristico, vinoso, intenso; **sapore**: asciutto, di buon corpo, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 gr/litro; **estratto non riduttore minimo**: 19 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Rosso sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rubis, tendant au grenat; **nez**: caractéristique, vineux, intense; **gout**: sec, bien charpenté parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 19 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Rosso presents the following characteristics when it is put on the market: **colour**: ruby with garnet reflections; **bouquet**: characteristic, winey and intense; **flavour**: dry with a good body sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume**: 11%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 19 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Rosso bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: Rubin, Tendenzen zum Granatrot; **Geruch**: charakteristisch, weinweinig, intensiv; **Geschmack**: trocken, gute Struktur zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtkohlgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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	17	20,1906	2.019,06	1.413,34	9,29
BARBARESCO	11	9,9849	998,49	698,94	4,60
BAROLO	7	4,0850	408,50	285,95	1,88
BASTIA MONDOVI'	2	0,5800	58,00	40,60	0,27
BORGOMALE	1	0,6600	66,00	46,20	0,30
BRA	1	1,1800	118,00	82,60	0,54
CAMO	1	0,4500	45,00	31,50	0,21
CANALE	13	5,5852	558,52	390,96	2,57
CARRU'	1	1,0833	108,33	75,83	0,50
CASTAGNITO	2	1,3000	130,00	91,00	0,60
CASTELLINALDO	6	2,3100	231,00	161,70	1,06
CASTIGLIONE FALLETTO	8	5,2020	520,20	364,14	2,39
CASTIGLIONE TINELLA	11	4,6950	469,50	328,65	2,16
CASTINO	1	0,3900	39,00	27,30	0,18
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	0,21
COSSANO BELBO	4	4,9630	496,30	347,41	2,28
DIANO D'ALBA	19	12,6508	1.265,08	885,56	5,82
DOGLIANI	19	14,5000	1.450,00	1.015,00	6,67
FARIGLIANO	7	5,4420	544,20	380,94	2,50
GORZEGNO	2	0,5450	54,50	38,15	0,25
GOVONE	7	2,9769	297,69	208,38	1,37
GRINZANE CAVOUR	3	0,9440	94,40	66,08	0,43
GUARENE	1	0,2500	25,00	17,50	0,12
LA MORRA	33	16,0909	1.609,09	1.126,36	7,41
MAGLIANO ALFIERI	1	0,3300	33,00	23,10	0,15
MANGO	7	3,6420	364,20	254,94	1,68
MONDOVI'	1	0,1300	13,00	9,10	0,06
MONFORTE D'ALBA	37	26,4646	2.646,46	1.852,52	12,18
MONTA'	11	2,2350	223,50	156,45	1,03
MONTALDO ROERO	1	0,1400	14,00	9,80	0,06
MONTELUPO ALBESE	2	0,8800	88,00	61,60	0,41
MONTEU ROERO	4	0,8800	88,00	61,60	0,41
MONTICELLO D'ALBA	4	1,3400	134,00	93,80	0,62
NARZOLE	1	0,3000	30,00	21,00	0,14
NEIVE	16	7,3650	736,50	515,55	3,39
NEVIGLIE	9	5,6150	561,50	393,05	2,58
NOVELLO	4	3,6700	367,00	256,90	1,69
PERLETTO	2	1,1299	112,99	79,09	0,52
PIOBESI D'ALBA	1	0,2300	23,00	16,10	0,11
PIOZZO	2	0,4700	47,00	32,90	0,22
POCAPAGLIA	1	0,0900	9,00	6,30	0,04
PRIOCCA	3	1,0249	102,49	71,74	0,47
ROCCA CIGLIE'	1	1,0700	107,00	74,90	0,49
RODDI	3	1,3400	134,00	93,80	0,62
RODDINO	6	5,0090	500,90	350,63	2,31
RODELLO	4	1,8748	187,48	131,24	0,86
SANTO STEFANO BELBO	9	2,6316	263,16	184,21	1,21
SANTO STEFANO ROERO	2	0,3229	32,29	22,60	0,15
SERRALUNGA D'ALBA	12	19,0803	1.908,03	1.335,62	8,78
SINIO	2	0,8000	80,00	56,00	0,37
TREISO	11	6,8769	687,69	481,38	3,17
TREZZO TINELLA	4	3,0700	307,00	214,90	1,41
VERDUNO	2	0,9500	95,00	66,50	0,44
VEZZA D'ALBA	3	0,6300	63,00	44,10	0,29

VARIAZIONI

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
2009	342	221,0627	22.106,27	15.474,39
2010	348	217,2705	21.727,05	15.208,94

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Resa Q.li Ettaro (7) Hl. 70%	Bottiglie (8)
2006	382	17.483	12.238	1.631.711
2007	406	16.366	11.456	1.527.493
2008	395	16.748	11.723	1.563.104
2009	395	18.440	12.908	1.721.085
2010	353	16.095	11.266	1.502.170

Langhe Barbera

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Barbera prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** fruttato e caratteristico; **sapore:** asciutto, sapido, armonico, eventualmente vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 22 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Barbera sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis; **nez:** fruité, caractéristique; **goût:** sec, sapide, harmonieux parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 22 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Barbera presents the following characteristics when it is put on the market: **colour:** ruby red; **bouquet:** fruity and characteristic; **flavour:** dry, savoury, harmonious sometimes slightly sparkling; **minimum total alcoholic content by volume:** 11%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts:** 22 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Barbera bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** jung ist er Rubinrot; **Geruch:** fruchtig und charakteristisch; **Geschmack:** trocken, würzig, harmonisch zuweilen spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 g/Liter; **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)
DOGLIANI	4	3,2274	355,01	248,51	100,00

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	4	312	218	96,52	29.073

Langhe Cabernet Sauvignon

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Cabernet Sauvignon prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** caratteristico, tenue e delicato; **sapore:** secco, di buon corpo vellutato; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 23 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Cabernet Sauvignon sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis; **nez:** caractéristique, léger et délicat; **goût:** sec, bien charpenté, velouté; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 23 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Cabernet Sauvignon presents the following characteristics when it is put on the market: **colour:** ruby red; **bouquet:** characteristic, light and delicate; **flavour:** dry, full-bodied, velvety; **minimum total alcoholic content by volume:** 11,5%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts:** 23 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Cabernet Sauvignon bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** rubinrot; **Geruch:** charakteristisch, zart und delikate; **Geschmack:** trocken, samtig und mit gutem Körper; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 23 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
RODDI	1	0,3000	30,00	21,00	100,00

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	1	13	9	44,00	1.232

Langhe Rosato

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Rosato prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosato o rosso rubino chiaro; **odore:** caratteristico, tenue e delicato; **sapore:** secco o amabile, vellutato e armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 16 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Rosato sur le marché, celui-ci répond aux caractéristiques suivantes: **robe:** rosé ou rouge rubis clair; **nez:** caractéristique, léger, délicat; **goût:** sec ou doux, lisse et harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 16 g/litre.

The wine regulations register imposes that Langhe Rosato presents the following characteristics when it is put on the market: **colour:** pink or light ruby red; **bouquet:** characteristic, thin and delicate; **flavour:** dry or sweet, smooth and harmonious; **minimum total alcoholic content by volume:** 11,5%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts:** 16 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Rosato bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** rosa oder helles Rubinrot; **Geruch:** charakteristisch, zart, delikate; **Geschmack:** trocken oder lieblich, samtig und harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 16 g/Liter.

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	13 (*)	510	357	84,38	47.600

(*) Da scelta vendemmiale derivante da uve Langhe. - D'un choix de vendanges dérivant de raisins Langhe. - From harvest selection, deriving from Langhe grapes - Aus einer Weinlese, deren Trauben entweder Langhe.

Langhe Merlot

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Merlot prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino; **odore**: caratteristico, tenue e delicato; **sapore**: secco, di buon corpo vellutato; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 23 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Merlot sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis; **nez**: caractéristique, léger et délicat; **goût**: sec, bien charpenté, velouté; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 23 g/litre.

The wine regulations regarding Langhe Merlot impose that it offers the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: ruby red; **bouquet**: characteristic, light and delicate **flavour**: dry, full-bodied, velvety; **minimum total alcoholic content by volume**: 11,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 23 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Merlot bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: rubinrot **Geruch**: charakteristisch, zart und delikat; **Geschmack**: trocken, samtig und mit gutem Körper; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt**: 23 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	0,8000	80,00	56,00	92,49
CASTINO	1	0,0650	6,50	4,55	7,51
Totali	2	0,8650	86,50	60,55	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	2	49	35	70,42	4.607

Langhe Pinot Nero

Il disciplinare di produzione del vino Langhe Pinot Nero prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati; **odore**: caratteristico, tenue e delicato; **sapore**: secco, di buon corpo vellutato; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 22 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Langhe Pinot Nero, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis parfois avec des reflets orangés; **nez**: caractéristique, léger et délicat; **goût**: sec, bien charpenté, velouté; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11,5%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 22 g/litre.

The wine regulations regarding Langhe Pinot Nero impose that it offers the following characteristics when it is released for marketing: **colour**: ruby red with orange reflections at times; **bouquet**: characteristic, light and delicate **flavour**: dry, full-bodied, velvety; **minimum total alcoholic content by volume**: 11,5%; **minimum total acidity**: 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts**: 22 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Langhe Pinot Nero bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe**: rubinrot zum Teil mit orangefarbenen Spiegelungen; **Geruch**: charakteristisch, zart und delikat; **Geschmack**: trocken, samtig und mit gutem Körper; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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	1,9288	192,88	135,02	33,18
DIANO D'ALBA	1	1,2300	123,00	86,10	21,16
DOGLIANI	1	0,3000	30,00	21,00	5,16
LA MORRA	1	1,1036	110,36	77,25	18,99
NEIVE	1	1,2500	125,00	87,50	21,51
Totali	5	5,8124	581,24	406,87	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	5	205	144	42,07	19.147

**Zona di produzione
dei vini Piemonte**



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

d.o.c. - D.M. 22-11-1994 sostituito con Decreto 17-09-2010

A 16 anni dal riconoscimento della denominazione di origine Piemonte riservata a diverse tipologie di vini rossi e bianchi prodotti nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria il disciplinare è stato profondamente rinnovato a partire dalle vendemmie 2010 con l'inserimento nella zona di produzione delle aree viticole delle altre province piemontesi come Torino, Novara, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola e Vercelli, di conseguenza i vini Piemonte potranno essere prodotti in tutti i comuni collinari del Piemonte fatta eccezione del Saluzzese ove viene prodotto esclusivamente la denominazione Colline Saluzzesi con i vari vitigni collegati.

16 ans après avoir reconnu l'appellation d'origine Piemonte réservée aux différentes typologies de vins rouges et de vins blancs dans la province de Cuneo, Asti et Alessandria, le cahier des charges a été profondément révisé à partir des vendanges 2010 avec l'insertion d'autres provinces piémontaises comme Turin, Novare, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola et Verceil dans la zone de production des zones viticoles. Les vins Piemonte pourront donc être produits dans toutes les communes collinaires du Piémont à l'exception de la région de Saluces où seule l'appellation Colline Saluzzese peut être produite avec les différents cépages qui lui sont propres.

16 years after the acknowledgement of the Piemonte denomination of origin reserved for various types of red and white wines produced in the provinces of Cuneo, Asti and Alessandria, the regulations have been subjected to extensive revision, applicable from the 2010 harvest, with the inclusion in the production zone of winegrowing areas in Piedmont's other provinces, namely Turin, Novara, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola and Vercelli. Consequently, Piemonte wines may be produced in all the Piedmont hills, apart from those in the Saluzzo district, where the only denomination is that of the Colline Saluzzesi, with all the pertinent grape varieties.

16 Jahre nach der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung Piemonte für verschiedene, in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria angebaute Rot- und Weißweine wurden die Bestimmungen ab der Weinlese 2010 mit der Aufnahme in das betreffende Produktionsgebiet von Weinbaugebieten anderer piemontesischer Provinzen wie Turin, Novara, Biella, Verbanco, Cussio-Ossola und Vercelli gründlich erneuert. Demzufolge können Weine mit der Bezeichnung Piemonte in allen Hügelmündungen des Piemont produziert werden, mit Ausnahme des Gebietes um Saluzzo, wo aus den verschiedenen lokalen Rebsorten ausschließlich die Bezeichnung Colline Saluzzesi erzeugt wird.



Piemonte Albarossa

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^{er} 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 réponde 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 1st 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 relea-

sed 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:** 26 g/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/Liter; **Höchst-Gesamtsäure:** 7,5 g/Liter; **Mindest-Trockenextrakt:** 26 g/Liter



COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
NEIVE	1	0,5800	52,20	36,54	51,33
SANTO STEFANO BELBO	1	0,5500	49,50	34,65	48,67

VARIAZIONI

2009	1	0,5500	49,50	34,65
2010	2	1,1300	101,70	71,19

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
2010	3	133	93	79,72	12.367

Piemonte Spumante

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 volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **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

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
ALBA	1	0,4500	49,50	34,65	16,70
CANALE	1	0,8350	91,85	64,30	30,98
CASTINO	1	0,5100	56,10	39,27	18,92
TREISO	1	0,9000	99,00	69,30	33,40

VARIAZIONI

2006	3	1,9200	211,20	147,84
2007	2	1,3500	148,50	103,95
2008	3	1,8600	204,60	143,22
2009	3	1,7100	188,10	131,67
2010	4	2,6950	296,45	207,52

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	4	218	153	92,30	20.347
2007	4	121	85	95,96	11.293
2008	7	409	286	62,07	38.173
2009	13	890	623	87,97	83.067
2010	10	862	603	86,39	80.446

Piemonte Pinot Grigio

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(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

2006	2	0,2800	30,80	21,56
2007	2	0,2800	30,80	21,56
2008	2	0,2800	30,80	21,56
2009	2	0,2800	30,80	21,56
2010	2	0,2800	30,80	21,56

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	-	-	-	-	-
2007	-	-	-	-	-
2008	1	4	2,8	53,75	373
2009	-	-	-	-	-
2010	-	-	-	-	-

Piemonte Pinot Nero

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
CASTELLINALDO	1	0,4600	50,60	35,42	23,23
CASTIGLIONE TINELLA	1	0,6300	69,30	48,51	31,82
NEIVE	1	0,7500	82,50	57,75	37,88
SANTA VITTORIA D'ALBA	1	0,1400	15,40	10,78	7,07

VARIAZIONI

2006	4	1,6000	176,00	123,20
2007	3	1,6000	176,00	123,20
2008	4	1,7600	189,00	132,30
2009	4	1,7600	193,60	135,52
2010	4	1,9800	217,80	152,46

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	3	155	108	96,10	14.429
2007	5	217	152	89,50	20.253
2008	5	213	149	80,67	19.880
2009	1	50	35	110,00	4.620
2010	3	135	94	104,05	12.566

Piemonte Pinot

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	1 (*)	16	11	32,77	1.468

(*) Da scelta vendemmiale derivante da uve Pinot. - D'un choix de vendanges dérivant de raisins Pinot. - From harvest selection, deriving from Pinot grapes. - Aus einer Weinlese, deren Trauben entweder Pinot.

Piemonte Barbera

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 volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 21 g/litro.

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

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

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

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BALDISSERO D'ALBA	1	0,1800	21,60	15,12	0,29
BASTIA MONDOVI'	4	0,7260	87,12	60,98	1,19
BELVEDERE LANGHE	2	0,2900	34,80	24,36	0,47
CANALE	2	0,5800	69,60	48,72	0,95
CARRU'	2	0,3600	43,20	30,24	0,59
CASTAGNITO	2	0,4800	57,60	40,32	0,79
CASTELLINALDO	1	0,3400	40,80	28,56	0,56
CLAVESANA	34	9,4328	1.131,94	792,36	15,43
DOGLIANI	71	28,7469	3.449,63	2.414,74	47,03
FARIGLIANO	26	8,5961	1.031,53	722,07	14,06
GORZEGNO	1	0,1200	14,40	10,08	0,20
GOVONE	1	0,0970	11,64	8,15	0,16
GRINZANE CAVOUR	1	0,3300	39,60	27,72	0,54
GUARENE	1	0,8690	104,28	73,00	1,42
LA MORRA	1	0,2910	34,92	24,44	0,48
MONCHIERO	1	0,2400	28,80	20,16	0,39
MONDOVI'	2	0,4000	48,00	33,60	0,65
MONFORTE D'ALBA	1	0,8638	103,66	72,56	1,41
MONTA'	7	2,7950	335,40	234,78	4,57
MONTEU ROERO	2	1,1200	134,40	94,08	1,83
NARZOLE	2	1,7200	206,40	144,48	2,81
NEIVE	1	0,1200	14,40	10,08	0,20
PIOZZO	4	1,0450	125,40	87,78	1,71
SANTO STEFANO BELBO	3	1,2100	145,20	101,64	1,98
TREISO	1	0,1700	20,40	14,28	0,28

VARIAZIONI

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
2009	175	64,2088	7.057,15	4.940,00
2010	174	61,1226	7.334,71	5.134,30

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
2009	267	11.211	7.848	81,70	1.046.360
2010	273	11.068 (*)	7.748	83,25	1.033.023

(*) Da questa vendemmia la resa è passata da 110 a 120 q.li - De cette vendange la reddition est des quintaux 120 - From this grape harvest the yield is quintals 120 - Von dieser Weinlese ist die Übergabe Zentner 120.

Piemonte Bonarda

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**: asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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**: 4,5 g/litre; **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**: 4,5 g/litre; **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 tanninhalzig, frisch, manchmal lebhaft oder mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 4,5 g/Liter; **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	1,32
BALDISSERO D'ALBA	1	0,6100	67,10	46,97	2,61
CANALE	16	5,4900	603,90	422,73	23,46
CASTAGNITO	2	0,3600	39,60	27,72	1,54
CASTELLINALDO	14	6,0033	660,36	462,25	25,65
GOVONE	13	4,4800	492,80	344,96	19,14
GUARENE	1	0,2200	24,20	16,94	0,94
MONTA'	3	1,1590	127,49	89,24	4,95
MONTALDO ROERO	1	0,1513	16,64	11,65	0,65
MONTEU ROERO	3	0,2400	26,40	18,48	1,03
PIOBESI D'ALBA	1	0,7450	81,95	57,37	3,18
PRIOCCA	5	1,2342	135,76	95,03	5,27
RODDINO	1	0,4300	47,30	33,11	1,84
VEZZA D'ALBA	7	1,9700	216,70	151,69	8,42

VARIAZIONI

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
2009	70	22,9286	2.522,15	1.765,50
2010	69	23,4028	2.574,31	1.802,02

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 110/ha	Hl. 70%		
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
2009	55	1.896	1.327	100,71	176.960
2010	62	2.473	1.731	104,74	230.776

Piemonte Brachetto

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; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11%, di cui svolto almeno 6%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%, dont degré acquis au moins 6%; **acidité totale minimum**: 5 g/litre; **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; **minimum total alcohol content by volume**: 11%, of which at least 6% originated in the fermentation of the sugar; **minimum total acidity**: 5 g/litre; **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; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11%, von denen mindestens 6% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5 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	3	1,5020	135,18	94,63	8,20
CAMO	1	0,4500	40,50	28,35	2,46
CASTIGLIONE TINELLA	7	2,5010	225,09	157,56	13,66
CORTEMILIA	1	0,8900	80,10	56,07	4,86
COSSANO BELBO	2	0,8700	78,30	54,81	4,75
MANGO	3	2,3000	207,00	144,90	12,56
NEIVE	4	2,8750	258,75	181,13	15,70
NEVIGLIE	2	0,3500	31,50	22,05	1,91
PERLETTO	1	0,1400	12,60	8,82	0,76
SANTO STEFANO BELBO	14	3,6221	325,99	228,19	19,78
SERRALUNGA D'ALBA	1	0,0300	2,70	1,89	0,16
TREZZO TINELLA	4	2,7850	250,65	175,46	15,21

VARIAZIONI

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
2009	42	17,8081	1.602,73	1.121,91
2010	43	18,3151	1.648,36	1.153,85

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
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
2009	39	854	597 (*)	49,33	79.600
2010	35	810	597 (*)	51,41	79.603

(*) 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

Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Chardonnay prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore**: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; **odore**: asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace; **sapore**: secco, vellutato, morbido, armonico; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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**: sec ou demi-sec, velouté, souple, harmonieux, parfois légèrement perlant; **goût**: sec, velouté, souple, harmonieux; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%; **acidité totale minimum**: 5 g/litre; **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**: dry or medium dry, velvety, soft, harmonious, sometimes slightly sparkling; **flavour**: dry, velvety and harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 10,5%; **minimum total acidity**: 5 g/litre; **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**: trocken oder halbtrocken, samtig, geschmeidig, harmonisch, zuweilen spritzig; **Geschmack**: trocken, samtweich, harmonisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5 g/Liter; **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	23,80
NEIVE	1	0,3400	37,40	26,18	17,98
SANTO STEFANO BELBO	1	1,1005	121,06	84,74	58,21

VARIAZIONI

2006	7	3,5800	393,80	275,66
2007	6	3,5800	393,80	275,66
2008	6	3,0300	333,30	233,31
2009	4	2,1200	233,20	163,24
2010	4	1,8905	207,96	145,57

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
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
2009	50	2.528	1.770	100,66	235.947
2010	71	3.905	2.734	98,78	364.490

Piemonte Cortese

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, asciutto o abboccato, piacevole, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10% vol.; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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**: frais, sec ou demi-sec, agréable, parfois légèrement perlant; **goût**: frais, sec, agréable; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10% vol.; **acidité totale minimum**: 5 g/litre; **extrait non réducteur minimum**: 15 g/litre.

The wine regulations concerning Piemonte Cortese impose that it presents the following characteristics when released for marketing: **colour**: straw yellow with greenish reflections; **bouquet**: fresh, dry or medium dry, pleasant, sometimes slightly sparkling; **flavour**: refreshing, dry and pleasing; **minimum total alcohol content by volume**: 10%; **minimum total acidity**: 5 g/litre; **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**: frisch, trocken oder halbtrocken, angenehm, zuweilen spritzig; **Geschmack**: frisch, trocken, angenehm; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5 g/Liter; **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	100,10	70,07	7,81
BARBARESCO	1	0,0400	5,20	3,64	0,41
CANALE	1	0,0600	7,80	5,46	0,61
CASTIGLIONE TINELLA	15	4,4450	577,85	404,50	45,09
CORTEMILIA	1	0,2400	31,20	21,84	2,43
COSSANO BELBO	2	0,6300	81,90	57,33	6,39
GOVONE	2	0,7740	100,62	70,43	7,85
MANGO	1	0,2300	29,90	20,93	2,33
NEIVE	2	0,5486	71,32	49,92	5,57
NEVIGLIE	3	0,7500	97,50	68,25	7,61
SANTO STEFANO BELBO	7	1,2500	162,50	113,75	12,68
TREZZO TINELLA	1	0,1200	15,60	10,92	1,22

VARIAZIONI

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
2009	39	10,4976	1.207,22	845,06
2010	37	9,8576	1.281,49	897,04

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 70%		
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
2009	23	903	632	109,13	84.280
2010	30	1.331 (*)	932	128,60	124.257

(*) Da questa vendemmia la resa è passata da 115 a 130 q.li - De cette vendange la reddition est des quintaux 130 - From this grape harvest the yield is quintals 130 - Von dieser Weinlese ist die Übergabe Zentner 130.

Piemonte Moscato

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; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 10,5%, di cui almeno 5,5% svolti e non oltre 7%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 répond aux caractéristiques suivantes: **robe**: paille ou jaune doré plus ou moins intense; **nez**: parfum caractéristique du raisin de Muscat; **goût**: à l'arôme caractéristique; **degré alcoolique en volume total minimum**: 10,5%, dont au moins 5,5% acquis et pas plus de 7%; **acidité totale minimum**: 5 g/litre; **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; **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 g/litre; **Sugar-free extract**: 15 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; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 10,5%, von denen mindestens 5,5% und nicht über 7% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt**: 5 g/Liter; **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	5,30
BORGOMALE	9	4,4950	516,93	387,69	22,48
CAMO	2	0,4200	48,30	36,23	2,10
CASTIGLIONE TINELLA	6	2,7400	315,10	236,33	13,70
CORTEMILIA	13	7,3560	845,94	634,46	36,78
COSSANO BELBO	1	0,1500	17,25	12,94	0,75
MANGO	3	1,3800	158,70	119,03	6,90
NEIVE	1	0,2600	29,90	22,43	1,30
NEVIGLIE	2	0,3600	41,40	31,05	1,80
SANTA VITTORIA D'ALBA	2	0,4400	50,60	37,95	2,20
SANTO STEFANO BELBO	5	1,1480	132,02	99,02	5,74
TREZZO TINELLA	1	0,1900	21,85	16,39	0,95

VARIAZIONI

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
2009	51	20,2290	2.326,34	1.744,75
2010	50	19,9990	2.299,89	1.724,91

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 115/ha	Hl. 75%		
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
2009	49	4.152	3.114	113,33	415.200
2010	58	4.078	3.058	111,28	407.787

Piemonte Moscato Passito

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 volume totale minimo**: 15,5%, di cui almeno 11% volti; **zuccheri residui**: minimo 50 g/litro; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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; **sucres résiduels**: 50 g/litre minimum; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **Mindestextrakt**: 22 g/Liter.



DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 60/ha	Hl. 50%		
2006	22 (*)	330	165,11	50,30	22.015
2007	22 (*)	272	136	44,87	18.133
2008	12 (*)	149	75	41,35	9.933
2009	12 (*)	209	105	48,97	13.933
2010	11 (*)	141	70	48,41	9.373

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

Piemonte Grignolino

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, abboccato, leggermente tannico gradevolmente amarognolo; **titolo alcolometrico volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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 réponde aux caractéristiques suivantes: **robe**: rouge rubis plus au moins intense; **nez**: caractéristique, délicat, fruité; **goût**: sec, légèrement tannique, agréablement amer; **degré alcoolique en volume total minimum**: 11%; **acidité totale minimum**: 4,5 g/litre; **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**: 4,5 g/litre; **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**: 4,5 g/Liter; **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	3,07
BARBARESCO	2	0,4500	42,75	27,79	5,11
CANALE	8	1,5834	150,42	97,77	17,99
CASTAGNITO	1	0,4100	38,95	25,32	4,66
CASTELLINALDO	4	1,4800	140,60	91,39	16,82
CASTIGLIONE FALLETTO	1	0,1150	10,93	7,10	1,31
DIANO D'ALBA	1	0,1600	15,20	9,88	1,82
DOGLIANI	1	0,2626	24,95	16,22	2,98
GOVONE	2	0,5700	54,15	35,20	6,48
GUARENE	1	0,1800	17,10	11,12	2,05
LA MORRA	1	0,1800	17,10	11,12	2,05
MONFORTE D'ALBA	2	0,5300	50,35	32,73	6,02
MONTEU ROERO	2	0,2316	22,00	14,30	2,63
NEIVE	4	1,3134	124,77	81,10	14,92
PRIOCCA	2	0,4850	46,08	29,95	5,51
RODDINO	1	0,0800	7,60	4,94	0,91
VERDUNO	2	0,5000	47,50	30,88	5,68

VARIAZIONI

2006	49	13,4324	1.276,08	829,4507
2007	49	13,4324	1.276,08	829,45
2008	43	10,6744	1.014,07	659,14
2009	37	9,3594	889,14	577,94
2010	36	8,8010	836,10	543,46

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 95/ha	Hl. 65%		
2006	43	1.051	683	82,3	91.067
2007	42	974	633	83,69	84.400
2008	39	877	570	85,26	75.972
2009	35	805	523	86,98	69.767
2010	32	789	513	85,43	68.382

Piemonte Rosso

Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Rosso prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso; **odore:** vinoso, gradevole; **sapore:** fresco, asciutto o abboccato, talvolta amabile, talvolta vivace; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 20 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Rosso sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge; **nez:** vineux, agréable; **goût:** frais, sec ou demi-sec, parfois aimable, parfois légèrement perlant; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 20 g/litre.

The wine regulations concerning Piemonte Rosso impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** red; **bouquet:** vinous, pleasant; **flavour:** fresh, dry or medium dry, sometimes medium sweet, sometimes slightly sparkling; **minimum total alcohol content by volume:** 11%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts:** 20 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Rosso bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** rot; **Geruch:** weinig, angenehm; **Geschmack:** frisch, trocken oder halbtrocken, zuweilen lieblich und auch spritzig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 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	1	1,2300	159,90	111,93	20,28
CASTAGNITO	1	0,1400	18,20	12,74	2,31
DIANO D'ALBA	1	1,3900	180,70	126,49	22,92
GOVONE	5	2,6400	343,20	240,24	43,53
MAGLIANO ALFIERI	1	0,0800	10,40	7,28	1,320
TREISO	1	0,5850	76,05	53,24	9,65
Totali	10	6,0650	788,45	551,92	

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 130/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	9	684	479	112,80	63.853

Piemonte Merlot

Il disciplinare di produzione del vino Piemonte Merlot prevede che, all'atto dell'immissione al consumo, il vino risponda alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino; **odore:** caratteristico, tenue, delicato; **sapore:** asciutto o abboccato, di buon corpo, vellutato; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 20 g/litro.

Le cahier des charges de production dispose qu'au moment de l'introduction du Piemonte Merlot sur le marché, celui-ci réponde aux caractéristiques suivantes: **robe:** rouge rubis; **nez:** caractéristique, léger et délicat; **goût:** sec, bien charpenté, velouté; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 20 g/litre.

The wine regulations concerning Piemonte Merlot impose that it presents the following characteristics when it is released for marketing: **colour:** ruby red; **bouquet:** characteristic, light and delicate; **flavour:** dry, full-bodied, velvety; **minimum total alcohol content by volume:** 11,5%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extracts:** 20 g/litre.

Die Produktionsrichtlinien sehen vor, dass der Piemont Merlot bei seiner Freigabe zum Verkauf die folgenden Eigenschaften aufweisen muss: **Farbe:** Rubinrot; **Geruch:** charakteristisch, zart und delikat; **Geschmack:** trocken, samtig und mit gutem Körper; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 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)
NOVELLO	1	0,6200	68,20	51,15	100

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 110/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	1	43	21	68,95	2.850

Colline Saluzzesi

Decreto 14-9-1996 sostituito con Decreto 19-10-2010

Le Colline Saluzzesi sono da sempre un corollario interessante di vitigni. L'invio di questo vino da parte della Marchesa Margherita di Foix al Papa Giulio II, permise al paese di Saluzzo di essere elevata a città e sede vescovile. Da allora molte vendemmie sono passate e il riconoscimento della denominazione di origine del vino Colline Saluzzesi approvata con decreto 14 settembre 1996 è stata integrata con l'inserimento di nuove tipologie di vini che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Les Collines Saluzzesi ont toujours été un corollaire intéressant de cépages. C'est grâce à la Marquise Marguerite de Foix qui décida de faire parvenir ce vin au Pape Jules II que le village de Saluces pût s'élever au rang de ville et de siège épiscopal. De nombreuses vendanges ont eu lieu depuis et l'appellation d'origine Colline Saluzzesi reconnue par décret le 14 septembre 1996 s'est étoffée de nouvelles typologies de vins qui répondent aux caractéristiques suivantes:

The Colline Saluzzesi district has always provided an interesting range of grape varieties. The presentation of this wine by the Marquise Margherita di Foix to Pope Julius II enabled the village of Saluzzo to rise to the status of cathedral town. Many grape harvests have gone by since then and the acknowledgement of the denomination of origin of Colline Saluzzesi wine, approved by Decree on 14 September 1996, has been extended with the introduction of new types of wine responding to the following characteristics:

Die Hügel um Saluzzo bilden seit jeher ein weiteres interessantes Weinanbaugebiet. Die Übersendung dieses Weines von Seiten der Marchesa Margherita di Foix an Papst Julius II. ermöglichte es, dass der Ort Saluzzo zur Stadt und zum Bischofssitz erhoben wurde. Seitdem hat es viele Weinlesen gegeben und die Anerkennung der Herkunftsbezeichnung des Weines „Colline Saluzzesi“, die mit dem Dekret vom 14. September 1996 erteilt wurde, wurde ergänzt mit der Einbindung neuer Wein-Typologien, die folgende Merkmale aufweisen müssen:

Zona di produzione dei vini Colline Saluzzesi



Colline Saluzzesi Barbera

colore: rosso rubino, con riflessi violacei da giovane, tendente al granato se invecchiato; **odore:** vinoso, intenso, caratteristico, delicato; **sapore:** asciutto, armonico, vellutato, leggermente tannico; **titolo alcolometrico volume totale minimo** 12%; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 18 g/litro

robe: rouge rubis, avec des reflets violets étant jeune, tendant au grenat en vieillissant; **nez:** vineux, intense, caractéristique, délicat; **goût:** sec, harmonieux, velouté, légèrement tannique; **degré alcoolique en volume total minimum** 12%; **acidité totale minimum:** 5 g/litre; **extrait non réducteur minimum** :18 g/litre

colour: ruby red with purple hues when young, tending towards garnet red when aged **bouquet:** vinous, intense, characteristic, delicate; **flavour:** dry, harmonious, velvety, slightly tannic; **minimum total alcohol content by volume** 12%; **minimum total acidity:** 5 g/l; **Sugar-free extract:** 18 g/l

Farbe: rubinrot, mit violetten Reflexen im jungen Wein und bei älteren Jahrgängen zu Granatrot neigend; **Geruch:** weinig, intensiv, charakteristisch, delikat; **Geschmack:** trocken, harmonisch, samtig, leicht tanninhaltig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt** 12% Vol.; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5 g/l; **Mindestextrakt:** 18 g/l

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BUSCA	1	0,2170	19,53	13,67	40,41
CASTELLAR	1	0,3200	28,80	20,16	59,59
Totali	2	0,5370	48,33	33,83	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	HI. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	1	19	13	88,85	1.799

Colline Saluzzesi Rosso

colore: rosso rubino; **odore:** fruttato, vinoso, intenso, caratteristico; **sapore:** fresco, secco, fruttato intenso, caratteristico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 18 g/litro.

robe: rouge rubis; **nez:** fruité, vineux, intense, caractéristique; **goût:** frais, sec, fruité, intense, caractéristique; **degré alcoolique en volume total minimum:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 18 g/litre.

colour: ruby red; **bouquet:** fruity, winey, intense and characteristic; **flavour:** refreshing, characteristic, dry with intense fruity sensations; **minimum total alcohol content by volume:** 11,5%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extract:** 18 g/litre.

Farbe: Rubinrot; **Geruch:** fruchtig, weinweinig, intensiv, typisch; **Geschmack:** frisch, trocken, intensiv fruchtig, charakteristisch; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 18 g/Liter.

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	1,73
BUSCA	5	2,5180	251,80	176,26	21,74
CASTELLAR	2	0,9600	96,00	67,20	8,29
COSTIGLIOLE SALUZZO	7	4,2760	427,60	299,32	36,93
MANTA	1	0,2400	24,00	16,80	2,07
PAGNO	1	0,3000	30,00	21,00	2,59
SALUZZO	3	1,6960	169,60	118,72	14,65
VERZUOLO	2	1,3900	139,00	97,30	12,00

VARIAZIONI

2006	13	8,0331	803,31	562,32
2007	16	9,8791	987,91	691,54
2008	17	10,0790	1007,90	705,53
2009	19	10,2950	1029,50	720,65
2010	22	11,5800	1.158,00	810,60

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	10	457	320	73,50	42.653
2007	11	476	333	68,08	44.427
2008	7	229	160	42,13	21.373
2009	12	395	276	38,87	36.842
2010	8	352	246	44,83	32.836

Colline Saluzzesi Chatus

colore: rosso rubino intenso; **odore:** fruttato, vinoso; **sapore:** asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico; **titolo alcolometrico volume totale minimo:** 12%; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 18 g/litro

robe: rouge rubis foncé; **nez:** fruité, vineux; **goût:** sec, charpenté, harmonieux et parfois tannique; **degré alcoolique en volume total minimum:** 12%; **acidité totale minimum:** 5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 18 g/litre

colour: deep ruby red; **bouquet:** fruity, vinous; **flavour:** dry, full-bodied, harmonious and sometimes tannic; **minimum total alcohol content by volume:** 12%; **minimum total acidity:** 5 g/litre; **Sugar-free extract:** 18 g/litre

Farbe: intensiv rubinrot; **Geruch:** fruchtig, weinig; **Geschmack:** trocken, mi gutem Körper, harmonisch und eventuell tanninhaltig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 12% Vol.; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 18 g/Liter

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
BUSCA	1	0,2080	18,72	13,10	63,41
CASTELLAR	1	0,1200	10,80	7,56	36,59
Totali	2	0,3280	29,52	20,66	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2010	1	19	13	89,28	1.733

Colline Saluzzesi Quagliano

colore: rosso tenue con eventuali riflessi violacei;
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 volume totale minimo:** 11%, di cui almeno 5,5% svolti; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 18 g/litro.

COLLINE SALUZZESI QUAGLIANO SPUMANTE: **colore:** rosso tenue 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 volume totale minimo:** 11%, di cui almeno 7% effettivi; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 18 g/litro.

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:** 11%, dont au moins 5,5% acquis; **acidité totale minimum:** 5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 18 g/litre.

COLLINE SALUZZESI QUAGLIANO SPUMANTE: **robe:** rouge tenue 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 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 18 g/litre.

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:** 11% of which at least 5,5% originated in the fermentation of the sugars; **minimum total acidity:** 5 g/litre; **Sugar-free extract:** 18 g/litre.

COLLINE SALUZZESI QUAGLIANO SPUMANTE: **colour:** soft 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 g/litre; **Sugar-free extract:** 18 g/litre.

Farbe: zarter Rot-Ton; **Geruch:** delikat weinweinig mit Veilchenduftennoten, angenehmes und typisches Aroma; **Geschmack:** lieblich und angenehm süß, mittelmäßig ausgebaute Struktur, fruchtig, zum Teil mit Kohlensäure; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11%, von denen mindestens 5,5% entwickelt sind; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 18 g/Liter.

COLLINE SALUZZESI QUAGLIANO SPUMANTE: **Farbe:** Rot-Ton, zum Violetten tendierend; **Sektperlung:** fein und anhaltend; **Geruch:** delikat 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 g/Liter; **Mindestextrakt:** 18 g/Liter.

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(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

2006	12	6,3720	573,48	401,44
2007	13	6,4520	580,68	406,48
2008	12	6,3220	568,98	398,29
2009	12	6,3220	568,98	398,29
2010	12	6,3220	568,98	398,29

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	9	358	251	63,80	33.413
2007	8	330	231	71,06	30.800
2008	7	314	220	60,42	29.307
2009	8	273	191	47,14	25.480
2010	7	349	244	60,39	32.587

Colline Saluzzesi Pelaverga

colore: rosso rubino 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 volume totale minimo:** 11,5%; **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 18 g/litro.

COLLINE SALUZZESI PELAVERGA ROSATO: **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 volume totale minimo:** 10% **acidità totale minima:** 4,5 g/litro; **estratto non riduttore minimo:** 15 g/litro.

robe: rouge rubin tendre; **nez:** fin, délicat, fragrant, 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:** 11,5%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 18 g/litre.

COLLINE SALUZZESI PELAVERGA ROSATO: **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:** 10%; **acidité totale minimum:** 4,5 g/litre; **extrait non réducteur minimum:** 15 g/litre.

colour: pale ruby 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:** 11,5%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extract:** 18 g/litre.

COLLINE SALUZZESI PELAVERGA ROSATO: **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:** 10%; **minimum total acidity:** 4,5 g/litre; **Sugar-free extract:** 15 g/litre.

Farbe: zart rubinrot; **Geruch:** fein, delik特, leicht fruchtig mit Kirsch- und Himbeernoten, würzig, typisch; **Geschmack:** trocken, harmonisch, weich. Bei der lieblichen Sorte frisch, delik特 mit Himbeeraroma, zum Teil lebhaft; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 11,5%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 g/Liter; **Mindestextrakt:** 18 g/Liter.

COLLINE SALUZZESI PELAVERGA ROSATO: **Farbe:** Rot-Ton, zum Violetten tendierend; **Sektperlung:** fein und anhaltend; **Geruch:** delik特 weinweinig mit Veilchenduftnoten, angenehm typisch; **Geschmack:** angenehm süß, mittelmäßig ausgebaute Struktur, sehr fruchtig; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt:** 10%; **Mindest-Gesamtsäuregehalt:** 4,5 g/Liter; **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)
BRONDELLO	2	0,4200	37,80	26,46	7,47
CASTELLAR	5	3,4880	313,92	219,74	62,00
PAGNO	1	0,7500	67,50	47,25	13,33
SALUZZO	2	0,7325	65,93	46,15	13,02
VERZUOLO	1	0,2350	21,15	14,81	4,18

VARIAZIONI

2006	6	5,0225	452,03	316,4175
2007	8	5,3225	479,03	335,32
2008	10	5,5575	500,18	350,12
2009	10	5,6175	505,58	353,90
2010	11	5,6255	506,30	354,41

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	6	265	186	49,40	24.733
2007	7	330	231	57,38	30.800
2008	5	104	73	22,77	9.707
2009	8	272	191	51,43	25.429
2010	7	154	108	74,05	14.341

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 volume totale minimo**: 11%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **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 g/Liter; **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	3,16
RODDI	3	0,4100	36,90	25,83	2,40
VERDUNO	23	16,1453	1.453,08	1.017,15	94,44

VARIAZIONI

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
2009	29	17,0553	1.534,98	1.074,48
2010	28	17,0953	1.538,58	1.077,00

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 90/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	30	1.398	978	88,30	130.456
2007	31	1.450	1015	88,66	135.333
2008	30	1.421	995	86,83	132.627
2009	31	1.495	1046	88,60	139.494
2010	30	1.419	993	83,01	132.446



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:



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 volume totale minimo:** 10,5%; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **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 g/litre; **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:** winery intense; **flavour:** dry, refreshing, characteristic; **minimum total alcohol content by volume:** 10.5%; **minimum total acidity:** 5 g/litre; **Sugar-free extract:** 20 g/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 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)
BARGE	2	0,5673	45,38	31,77	110,16

VARIAZIONI

2006	1	0,6050	48,40	33,88
2007	1	0,6050	48,40	33,88
2008	1	0,6050	48,40	33,88
2009	1	0,5150	41,20	28,84
2010	2	0,5673	45,38	31,77

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	1	28	19,6	80,00	2.613
2007	1	42	29,4	80,00	3.920
2008	1	48	34	80,00	4.480
2009	1	41	29	80,00	3.845
2010	2	36	25	63,11	3.341

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 volume totale minimo:** 10,5%; **acidità totale minima:** 5 g/litro; **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 g/litre; **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:** winey, characteristic and intense; **flavour:** soft and refreshing; **minimum total alcohol content by volume:** 10.5%; **minimum total acidity:** 5 g/litre; **Sugar-free extract:** 20 g/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 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)
BARGE	1	0,7449	59,59	41,71	100,00

VARIAZIONI

2006	3	1,0300	82,40	57,68
2007	2	0,8500	68,00	47,60
2008	2	0,8500	68,00	47,60
2009	1	0,7649	61,19	42,83
2010	1	0,7449	59,59	41,71

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 80/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2006	1	43	30	54,50	4.000
2007	1	43	30	54,43	4.000
2008	1	43	30	54,43	4.000
2009	1	45	31	58,57	4.181
2010	1	44	31	59,07	4.107



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 volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 g/litre; **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 g/litre; **Sugar-free extract**: 20 g/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 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)
BAGNOLO PIEMONTE	1	0,3700	29,60	20,72	19,22
BARGE	3	1,5550	124,40	87,08	80,78

VARIAZIONI

2006	8	2,6860	214,88	150,42
2007	8	2,5160	201,28	140,90
2008	4	1,4600	116,80	81,76
2009	4	1,6800	134,40	94,08
2010	4	1,9250	154,00	107,80

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 80/ha	Hl. 70%		
2006	1	43	30	58,20	4.000
2007	3	75	53	54,17	7.066
2008	1	57	40	77,22	5.320
2009	2	54	37	44,77	4.993
2010	1	44	31	44,44	4.107

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 volume totale minimo**: 10,5%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **estratto non riduttore minimo**: 20 g/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 g/litre; **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 g/litre; **Sugar-free extract**: 20 g/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 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	0,2300	20,70	14,49	100,00

VARIAZIONI

2007	1	0,2300	20,70	14,49
2008	1	0,2300	20,70	14,49
2009	1	0,2300	20,70	14,49
2010	1	0,2300	20,70	14,49

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
2007	1	15	10,5	65,21	1400
2008	1	14	10	62,39	1.307
2009	-	-	-	-	-
2010	-	-	-	-	-

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 volume totale minimo**: 10%; **acidità totale minima**: 5 g/litro; **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 g/litre; **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 winey; **flavour**: dry and harmonious; **minimum total alcohol content by volume**: 10%; **minimum total acidity**: 5 g/litre; **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 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)
BAGNOLO PIEMONTE	1	0,0800	7,20	5,04	100,00
BARGE	3	3,6349	327,14	229,00	100,00

VARIAZIONI

2006	5	3,1863	286,77	200,74
2007	4	3,0763	276,87	193,81
2008	4	2,9418	264,76	185,33
2009	3	3,0110	270,99	189,69
2010	4	3,7149	334,34	234,04

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
2006	1	36	25	23,80	3.333
2007	2	54	38	28,11	5.066
2008	3	112	78,4	53,27	10.453
2009	2	61	42	24,21	5.647
2010	2	58	41	17,51	5.441



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 volume totale minimo**: 11,5%; **acidità totale minima**: 4,5 g/litro; **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 g/litre; **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**: winery, delicate and harmonious; lively, sometimes; **Minimum alcohol content**: 11.5% Vol.; **Minimum total acidity**: 4.5 g/litre; **Sugar-free extract**: 20 g/litre.

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 g/Liter; **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

2006	7	3,2735	294,62	206,23
2007	7	3,3860	304,74	213,32
2008	7	3,3060	297,54	208,28
2009	7	3,3060	297,54	208,28
2010	7	3,3060	297,54	208,28

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6)		Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
		Q.li 90/ha	Hl. 70%		
2006	6	257	180	82,10	23.987
2007	5	79	55	89,55	7.373
2008	6	282	197	79,74	26.279
2009	4	217	152	65,17	20.253
2010	6	253	177	78,53	23.647



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 paille 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 granat 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 Hügelmehrschaft "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 Ausbauezeit 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**: delikates, wohlduftend, zuweilen blumig; **Geschmack**: trocken, angenehm bitterlich; **Mindest-Gesamtalkoholgehalt**: 11,5 Vol.%; **Mindest-Gesamtsäure**: 5 g/Liter; **Mindest-Trockenextrakt**: 15 g/Liter.

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

Terre Alfieri Arneis



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

COMUNI (1)	Unità vitate (2)	Totale superf. vitata Ha (3)	Prod. Max consentita Q.li (4)	Prod. Max consentita Hl.(4)	% (5)
GOVONE	1	0,3700	33,30	23,31	100,00
VARIAZIONI					
2009	1	0,3700	33,30	23,31	
2010	1	0,3700	33,30	23,31	

DATI VENDEMMIALI

ANNI	N. delle ricevute rilasciate	Produzione effettiva (6) Q.li 100/ha	Hl. 70%	Resa Q.li Ettaro (7)	Bottiglie (8)
2009	1	14	10	100,00	1.307
2010	2	37	26	100,00	3.453



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
Alba	8	2,3175	185,40	129,78	28	432	303	63,35	40.334
Alta Langa	27	23,1999	2.551,99	1.658,79	24	2.351	1.528	107,85	203.739
Asti	1.878	4.283,6157	428.361,57	321.271,18	1.959	439.812	329.859	103,39	43.981.233
Barbaresco	420	685,7315	54.858,52	38.400,96	642	46.832	31.846	74,37	4.246.139
Barbera d'Alba	2.402	1.743,4746	174.347,46	122.043,22	1.987	129.122	90.386	83,34	12.051.419
Barolo	948	1.886,9020	150.952,16	105.666,51	1.232	132.193	89.891	74,05	11.985.497
Cisterna d'Asti	7	3,3060	297,54	208,28	6	253	177	78,53	23.647
Colline Saluzzesi Rosso	22	11,5800	1.158,00	810,60	8	352	246	44,83	32.836
Colline Saluzzesi Barbera	2	0,5370	48,33	33,83	1	19	13	88,85	1.799
Colline Saluzzesi Chatus	2	0,3280	29,52	20,66	1	19	13	89,28	1.733
Colline Saluzzesi Pelaverga	11	5,6255	506,30	354,41	7	154	108	74,05	14.341
Colline Saluzzesi Quagliano	12	6,3220	568,98	398,29	7	349	244	60,39	32.587
Dolcetto d'Alba	2.006	1.536,7915	138.311,24	96.817,86	1.472	94.939	66.457	71,40	8.860.988
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	96	71,3107	4.991,75	3.494,22	96	2.980	2.086	57,31	278.170
Dolcetto di Diano d'Alba	169	283,1924	22.655,39	15.858,77	145	12.880	9.016	62,64	1.202.124
Dolcetto di Dogliani	589	921,2904	73.703,23	51.592,26	485	52.780	36.946	66,06	4.926.177
Dolcetto di Dogliani superiore	81	84,3214	5.902,50	4.131,75	81	4.556	3.098	61,75	413.094
Langhe Arneis	224	115,4857	12.703,43	8.892,40	302	19.940	13.958	106,26	1.861.080
Langhe Barbera	4	3,2274	355,01	248,51	4	312	218	96,52	29.073
Langhe Bianco	136	69,4640	7.641,04	5.348,73	164	7.895	5.527	83,37	736.908
Langhe Cabernet Sauvignon	1	0,3000	30,00	21,00	1	13	9	44,00	1.232
Langhe Chardonnay	466	288,8416	28.884,16	20.218,91	331	18.167	12.717	85,34	1.695.570
Langhe Dolcetto	208	81,5829	8.158,29	5.710,80	425	21.038	14.726	71,44	1.963.517
Langhe Favorita	409	140,4678	14.046,78	9.832,75	351	11.653	8.157	91,46	1.087.611
Langhe Freisa	192	63,6781	5.731,03	4.011,72	130	3.255	2.278	73,05	303.793
Langhe Merlot	2	0,8650	86,50	60,55	2	49	35	70,42	4.607
Langhe Nascetta	5	1,7472	174,72	122,30	14	367	257	90,32	34.285
Langhe Nascetta Comune di Novello	10	3,7620	338,58	237,01	2	59	41	67,70	5.516
Langhe Nebbiolo	324	136,3932	12.275,39	8.592,77	638	23.705	16.593	72,99	2.212.463
Langhe Pinot nero	5	5,8124	581,24	406,87	5	205	144	42,07	19.147
Langhe Riesling	2	1,2900	129,00	90,30	2	78	55	68,24	7.280
Langhe Rosato	-	-	-	-	13	510	357	84	47.600
Langhe Rosso	348	217,2705	21.727,05	15.208,94	353	16.095	11.266	70,81	1.502.170
Langhe Sauvignon	12	8,4972	849,72	594,80	9	659	461	82,06	61.518
Nebbiolo d'Alba	1.091	679,2578	61.133,20	42.793,24	794	44.008	30.806	79,36	4.107.429
Piemonte	4	2,6950	296,45	207,52	10	862	603	86,39	80.446
Piemonte Albarossa	2	1,1300	101,70	71,19	3	133	93	79,72	12.367
Piemonte Barbera	174	61,1226	7.334,71	5.134,30	273	11.068	7.748	83,25	1.033.023
Piemonte Bonarda	69	23,4028	2.574,31	1.802,02	62	2.473	1.731	104,74	230.776
Piemonte Brachetto	43	18,3151	1.648,36	1.153,85	35	810	597	51,41	79.603
Piemonte Chardonnay	4	1,8905	207,96	145,57	71	3.905	2.734	98,78	364.490
Piemonte Cortese	37	9,8576	1.281,49	897,04	30	1.331	932	128,60	124.257
Piemonte Grignolino	36	8,8010	836,10	543,46	32	789	513	85,43	68.382
Piemonte Merlot	1	0,6200	68,20	51,15	1	43	21	68,95	2.850
Piemonte Moscato	50	19,9990	2.299,89	1.724,91	58	4.078	3.058	111,28	407.787
Piemonte Moscato Passito	-	-	-	-	-	141	70	48,41	9.373
Piemonte Pinot	-	-	-	-	1	16	11	33	1.468
Piemonte Pinot Grigio	2	0,2800	30,80	21,56	-	-	-	-	-
Piemonte Pinot Nero	4	1,9800	217,80	152,46	3	135	94	104,05	12.566
Piemonte Rosso	10	6,0650	788,45	551,92	9	684	479	112,80	63.853
Pinerolese Barbera	2	0,5673	45,38	31,77	2	36	25	63,11	3.341
Pinerolese Bonarda	1	0,7449	59,59	41,71	1	44	31	59,07	4.107
Pinerolese Dolcetto	4	1,9250	154,00	107,80	1	44	31	44,44	4.107
Pinerolese Freisa	1	0,2300	20,70	14,49	-	-	-	-	-
Pinerolese Rosso	4	3,7149	334,34	234,04	2	58	41	17,51	5.441
Roero	283	195,7966	15.663,73	10.964,61	143	8.238	5.767	68,36	768.888
Roero Arneis	766	694,3668	69.436,68	48.605,68	664	54.544	38.181	95,70	5.090.805
Terre Alfieri Arneis	1	0,3700	33,30	23,31	2	37	26	100,00	3.453
Verduno Pelaverga	28	17,0953	1.538,58	1.077,00	30	1.419	993	83,01	132.446
Totali	13.645	14.438,7583	1.339.247,51	958.840,34	13.154	1.178.921	843.007	74,05	112.480.485

VARIAZIONI

2006	14.238	14.529,0786	1.346.752,27	964.328,82	13.434	1.074.265	759.700	74,46	101.293.326
2007	14.110	14.629,4619	1.356.338,00	971.139,00	13.052	1.136.842	808.834	77,90	107.844.564
2008	13.769	14.393,9401	1.334.881,38	955.891,73	13.375	1.106.082	786.745	73,62	104.899.579
2009	13.642	14.377,5583	1.333.066,00	954.616,00	13.086	1.123.174	797.972	75,03	106.396.266
2010	13.645	14.438,7583	1.339.247,51	958.840,34	13.154	1.178.921	843.007	74,05	112.480.485

LA STORIA DELL'ALBO VIGNETI



Attività delle commissioni di degustazione

Nel corso dell'anno 2010 l'attività delle 11 commissioni di degustazione, operanti presso l'Ente camerale, è proseguita con rinnovato impegno e con il medesimo spirito che ha contraddistinto negli anni precedenti questo delicato incarico, che pone la Camera di Commercio di Cuneo al primo posto in Italia, per quanto riguarda il numero di campioni prelevati e degustati.

In effetti il 2011 da atto di un nuovo risultato d'eccellenza e primato assoluto: per la prima volta è stata superata la soglia dei 7.000 campioni degustati. Nel corso di 400 riunioni, sono stati 7.459, con un incremento di circa il 10% rispetto all'anno precedente.

Il vino degustato ha segnato anch'esso un aumento significativo: gli ettolitri degustati sono stati 1.089.398, superando di gran lunga il quantitativo degustato negli anni precedenti. I campioni giudicati idonei sono stati 7.303, pari a 1.081.870 ettolitri; i campioni giudicati rivedibili 139, pari a 6.970 ettolitri; quelli non idonei 12, pari a 408 ettolitri; mentre sono risultati sfavorevoli all'analisi chimica 5 campioni per 150 ettolitri.

Per quanto riguarda il quantitativo analizzato, per tipologia di vino, risulta che l'incremento complessivo è stato favorito dal fatto che, la difficile congiuntura, che aveva colpito anche il mondo del vino, ha registrato un'inversione di tendenza nel secondo semestre dell'anno 2010, con significativa ripresa generale del mercato e degli ordini di acquisto, sia dall'estero che dall'Italia.

Tale ripresa ha interessato in generale tutti i vini d.o.c.g., e alcuni vini doc. In particolare il Moscato d'Asti ha avuto un aumento complessivo di 20.000 ettolitri, pari al 40%. Per le altre denominazioni si sono verificati i seguenti aumenti: il Barolo ha segnato un incremento del 20%; il Dolcetto di Dogliani del 18%; il Barbaresco, il Roero Arneis e la Barbera d'Alba hanno segnato un + 14%, l'Asti Spumante ha segnato un aumento del 10%.

Nel corso dell'anno 2010 le commissioni di degustazioni si sono riunite altre 17 volte degustando, al di fuori delle normali sedute, circa 400 campioni di vino prelevati dall'organismo di controllo, per verificare la qualità dei vini ed il loro requisito di idoneità.

Anche questa attività è stata gestita con professionalità, competenza e disponibilità da parte dei Presidenti e dei componenti le commissioni di degustazione a cui va il ringraziamento dell'Ente camerale e delle aziende vitivinicole provinciali.

Poiché le commissioni di degustazione possono degustare tutti i vini provinciali, i dati relativi, sono pubblicati secondo le 19 denominazioni d'origine provinciali per agevolarne la lettura, sia agli addetti sia agli appassionati.

Activité des commissions de dégustation

Au cours de l'année 2010 l'activité des 11 commissions de dégustation opérant pour la Chambre de Commerce s'est poursuivie avec le même engagement et le même esprit qui ont distingué durant les années précédentes cette délicate mission. La Chambre de Commerce de Coni se retrouve ainsi à la première place en Italie pour le nombre d'échantillons prélevés et dégustés.

En effet, l'année 2011 avance un nouveau résultat d'excellence et un record absolu : pour la première fois le seuil des 7.000 échantillons dégustés a été franchi : 7.459 au cours de 400 réunions, avec une augmentation d'environ 10% par rapport à l'année précédente.

Le vin dégusté a également marqué une augmentation significative : les hectolitres dégustés ont été au nombre de 1.089.398, dépassant largement les quantités dégustées des années précédentes.

Les échantillons jugés admissibles ont été au nombre de 7.303, soit 1.081.870 hectolitres ; les échantillons jugés « à revoir », 139, soit 6.970 hectolitres ; ceux jugés inadmissibles, 12, soit 408 hectolitres alors que les analyses chimiques ont révélé seulement 5 échantillons inadmissibles pour un total de 150 hectolitres.

En ce qui concerne le quantitatif analysé par typologie de vin, il s'avère que l'augmentation globale a été favorisée par le fait que la conjoncture difficile qui a touché également le secteur vinicole a enregistré une inversion de tendance au deuxième semestre de l'année 2010 avec une reprise générale significative du marché et des commandes à l'étranger mais aussi en Italie.

Cette reprise a intéressé en général tous les vins d.o.c.g. et certaines d.o.c.. En particulier le Muscat d'Asti a augmenté globalement de 20.000 hectolitres, soit de 40%. Les autres appellations ayant relevé une augmentation étant les suivants : le Barolo a marqué une croissance de 20% ; le Dolcetto de Dogliani une augmentation de 18% ; le Barbaresco, le Roero Arneis et la Barbera d'Alba ont enregistré un + 14%, l'Asti Spumante, 10%.

Au cours de l'année 2010 les commissions de dégustation se sont réunies bien 17 fois de plus, dégustant environ 400 échantillons de vins prélevés par l'organisme de contrôle pour en vérifier la qualité et leur admissibilité.

Cette activité a été gérée avec beaucoup de professionnalisme, compétence et disponibilité de la part des Présidents et des membres des commissions de dégustation que la Chambre de Commerce et les exploitations vitivinicoles de la province remercient vivement.

Les commissions de dégustation pouvant déguster tous les vins de la province, les données relatives ont été publiées selon les 19 appellations d'origine de la province pour faciliter la lecture aux passionnés et aux spécialistes du secteur.

Tasting commission activity

During 2010, the activity of the 11 tasting commissions operating through the Chamber of Commerce continued, with renewed commitment and the same spirit that has always distinguished this delicate task, which sees Cuneo Chamber of Commerce in first place in Italy with regard to the number of samples taken and tasted.

Indeed, 2011 acknowledges a new level of excellence and absolute leadership: for the first time ever, the threshold of 7,000 samples tasted has been exceeded. During 400 meetings, the number of tastings came to 7,459, rising 10% on the previous year.

The wine tasted also underwent a significant increase: the number of hectolitres tasted was 1,089,398, far exceeding the amount tasted in previous years.

The number of samples considered suitable was 7,303, equating to 1,081,870 hectolitres, the samples requiring re-tasting were 139, equating to 6,970 hectolitres, and those found unsuitable were 12, equating to 408 hectolitres, samples, equating to 150 hectolitres, did not pass the chemical analysis.

As regards the quantity analysed per type of wine, the overall increase was favoured by the fact that, the difficult market situation, which had also affected the wine world, recor-

ded a reversal in trend during the second half of 2010, with a significant general recovery of the market and in purchase orders, both from abroad and from Italy.

This recovery touched all the d.o.c.g. wines as well as several doc wines. Moscato d'Asti in particular enjoyed an overall increase of 20,000 hectolitres, equating to 40%. The other denominations enjoyed the following increases: Barolo, 20%; Dolcetto di Dogliani, 18%; Barbaresco, Roero Arneis and Barbera d'Alba, 14%; Asti Spumante, 10%.

During 2010, the tasting commissions met a further 17 times, tasting about 400 wine samples taken by the control board, to check the quality of the wines and their suitability. This activity too was managed professionally and skilfully by the Chairmen and members of the tasting commissions, who the Chamber of Commerce and the provincial winegrowing estates would like to thank.

As the tasting commissions can taste all the wines made within the province, the relative figures are published according to the 19 provincial denominations of origin to simplify reading both for operators and enthusiasts.

Tätigkeit der Verkostungskommissionen

Im Jahr 2010 haben die 11 Verkostungskommissionen, die bei der Handelskammer tätig sind, ihre Aufgabe erneut mit großem Engagement und derselben Professionalität fortgeführt, die bereits in den vorangehenden Jahren diese delicate Tätigkeit auszeichneten und die Handelskammer von Cuneo auf den ersten Platz in Italien stellt, was die Anzahl der entnommenen und getesteten Proben betrifft.

In der Tat bestätigt das Jahr 2011 ein neues exzellentes Resultat und einen absoluten Rekord: Zum ersten Mal wurde die Schwelle von 7 000 verkosteten Proben überschritten. Im Verlauf der 400 Sitzungen waren es 7 459 Proben, das heißt mit einer Steigerung von 10% im Vergleich zum Vorjahr.

Auch die Menge der getesteten Weine verzeichnete einen beachtlichen Anstieg: Es wurden 1 089 398 Hektoliter verkostet, womit die Mengen der vorangehenden Jahre weit überschritten wurden.

Die Zahl der Proben, die für geeignet befunden wurden, belief sich auf 7 303 und entsprach einer Menge von 6 970 Hektolitern. 12 Proben, bzw. 408 Hektoliter, stellten sich als nicht geeignet heraus und 5 Proben, die einer Menge von 150 Hektolitern entsprachen, waren für die chemische Analyse nicht geeignet.

Was die Menge der getesteten Weintypologien betrifft, so ergibt sich, dass der gesamte Anstieg dieser Zahl gefördert wurde durch die Tatsache, dass die schwierige Konjunktursituation, die auch die Weinwelt betroffen hatte, eine Tendenzwende im zweiten Halbjahr 2010 verzeichnete, mit einem vielsagenden allgemeinen Marktaufschwung und wieder zunehmenden Weinbestellungen, die sowohl aus dem Ausland als auch im Inland getätigt wurden und die Weinwelt belebten.

Diese Erholung betraf generell alle DOCG-Weine und einige DOC-Weine. Vor allem der Moscato d'Asti erhöhte sich insgesamt um 20 000 Hektoliter, was einer Zunahme von 40% entspricht. Für die anderen Weine konnten folgende Zunahmen verzeichnen: Barolo um 20%, Dolcetto von Dogliani um 18%, Barbaresco, Roero Arneis und Barbera d'Alba um 14% und beim Asti Spumante waren es 10%.

Im Laufe des Jahres 2010 haben sich die Verkostungskommissionen noch weitere 17 Mal versammelt und etwa 400 von dem Kontrollorgan entnommene Proben getestet, um die Qualität der Weine und ihre angeforderten Eigenschaften zu prüfen.

Auch diese Tätigkeit wurde mit Professionalität, Kompetenz und Engagement von den Vorsitzenden und den Mitgliedern der Verkostungskommissionen bewältigt, wofür ihnen die Handelskammer und die Winzerbetriebe der Provinz ihren Dank aussprechen.

Da die Verkostungskommissionen alle Weine der Provinz verkosten können, werden die entsprechenden Angaben nach den 19 provinzeigenen 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 2010

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 2008	11	1.962							11	1.962
Asti 2009	337	405.264							337	405.264
Asti 2010	64	64.783							64	64.783
Totale Asti	412	472.009							412	472.009
Moscato d'Asti 2008	16	3.263							16	3.263
Moscato d'Asti 2009	244	41.181	2	155					246	41.336
Moscato d'Asti 2010	173	30.265	3	178					176	30.443
Totale Moscato d'Asti	433	74.709	5	333					438	75.042
TOTALE ASTI	845	546.718	5	333					850	547.051

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 1995	2	50							2	50
Barbaresco 1998	1	5							1	5
Barbaresco 1999	2	15							2	15
Barbaresco 2001	3	76	1	30					4	106
Barbaresco 2002	1	30							1	30
Barbaresco 2003	4	40							4	40
Barbaresco 2004	11	639							11	639
Barbaresco 2005	30	1.815	1	35					31	1.850
Barbaresco 2006	94	8.312	1	42					95	8.354
Barbaresco 2007	287	22.756	6	244					293	23.000
TOTALE BARBARESCO	435	33.738	9	351					444	34.089



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
Barolo 2000	4	274							4	274
Barolo 2001	4	258							4	258
Barolo 2002	1	111							1	111
Barolo 2003	10	112							10	112
Barolo 2004	68	4.692	1	40					69	4.732
Barolo 2005	174	18.609	9	656	2	67			185	19.332
Barolo 2006	765	73.509	12	1.116	1	5	1	16	779	74.646
TOTALE BAROLO	1.027	97.576	22	1.812	3	72	1	16	1.053	99.476

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	1	7							1	7
Roero 2006	10	480							10	480
Roero 2007	45	1.217	1	20					46	1.237
Roero 2008	43	1.457	3	42			2	36	48	1.535
Totale Roero	99	3.161	4	62			2	36	105	3.259
Roero Arneis 2007	1	73							1	73
Roero Arneis 2008	2	29	1	15					3	44
Roero Arneis 2009	383	29.011	15	568	1	20			399	29.599
Roero Arneis 2010	70	7.790							70	7.790
Totale Roero Arneis	456	36.903	16	583	1	20			473	37.506
Roero Arneis Spumante 2005	2	12							2	12
Roero Arneis Spumante 2006	5	88							5	88
Roero Arneis Spumante 2008	4	30							4	30
Totale Roero Arneis Spumante	11	130							11	130
TOTALE ROERO	566	40.194	20	645	1	20	2	36	589	40.895

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 2007	5	276							5	276
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2008	23	1.056							23	1.056
Dolcetto di Dogliani Sup.re 2009	20	774							20	774
TOTALE DOGLIANI SUPERIORE	48	2.106							48	2.106

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	1	36							1	36
Dolcetto di Dogliani 2008	14	1.696	1	76					15	1.772
Dolcetto di Dogliani 2009	146	27.691	3	157					149	27.848
Dolcetto di Dogliani 2010	6	2.610							6	2.610
TOTALE DOLCETTO DI DOGLIANI	167	32.033	4	233					171	32.266

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 2008	1	15							1	15
Dolcetto Langhe Monregalesi 2009	11	602							11	602
Dolcetto Langhe Monregalesi 2010	1	33							1	33
TOTALE DOLCETTO LANGHE MONREGALESI	13	650							13	650

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

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Dolcetto d'Alba 2007	3	171							3	171
Dolcetto d'Alba 2008	46	2.014	1	21					47	2.035
Dolcetto d'Alba 2009	625	55.753	11	472	2	229			638	56.454
Dolcetto d'Alba 2010	25	5.312							25	5.312
TOTALE DOLCETTO D'ALBA	699	63.250	12	493	2	229			713	63.972

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

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Dolcetto di Diano d'Alba 2008	9	210	1	8					10	218
Dolcetto di Diano d'Alba 2009	90	7.319	2	34					92	7.353
TOTALE DOLCETTO DI DIANO D'ALBA	99	7.529	3	42					102	7.571

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

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Barbera d'Alba 2003	1	47							1	47
Barbera d'Alba 2005	2	34							2	34
Barbera d'Alba 2006	20	1.287							20	1.287
Barbera d'Alba 2007	82	3.380	1	15					83	3.395
Barbera d'Alba 2008	362	35.305	3	77					365	35.382
Barbera d'Alba 2009	454	45.157	5	292	1	19			460	45.468
Barbera d'Alba 2010	3	446							3	446
TOTALE BARBERA D'ALBA	924	85.656	9	384	1	19			934	86.059



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 2008	6	130							6	130
Langhe Arneis 2009	188	12.553	1	40					189	12.593
Langhe Arneis 2010	41	2.706							41	2.706
Totale Langhe Arneis	235	15.389	1	40					236	15.429
Langhe Bianco 2007	4	225							4	225
Langhe Bianco 2008	12	297							12	297
Langhe Bianco 2009	100	4.967	6	68	1	6			101	5.041
Langhe Bianco 2010	3	122							3	122
Totale Langhe Bianco	119	5.611	6	68	1	6			126	5.685
Langhe Chardonnay 2008	11	327							11	327
Langhe Chardonnay 2009	167	8.608	3	77			1	93	171	8.778
Langhe Chardonnay 2010	15	1.309							15	1.309
Totale Langhe Chardonnay	193	10.244	3	77			1	93	197	10.414
Langhe Dolcetto 2006	1	25							1	25
Langhe Dolcetto 2008	1	23	1	23					2	46
Langhe Dolcetto 2009	189	12.772	6	670			1	5	196	13.447
Langhe Dolcetto 2010	15	3.243							15	3.243
Totale Langhe Dolcetto	206	16.063	7	693			1	5	214	16.761
Langhe Favorita 2009	137	5.424	3	24					140	5.448
Langhe Favorita 2010	29	2.956	1	144					30	3.100
Totale Langhe Favorita	166	8.380	4	168					170	8.548
Langhe Freisa 2007	2	44							2	44
Langhe Freisa 2008	4	61							4	61
Langhe Freisa 2009	47	1.593	1	25	1	25			49	1.643
Totale Langhe Freisa	53	1.698	1	25	1	25			55	1.748
Langhe Nebbiolo 2006	14	668	1	49					15	717
Langhe Nebbiolo 2007	46	2.234	1	58					47	2.292
Langhe Nebbiolo 2008	167	7.969	2	53					169	8.022
Langhe Nebbiolo 2009	298	19.611	6	84					304	19.695
Langhe Nebbiolo 2010	1	190							1	190
Totale Langhe Nebbiolo	526	30.672	10	244					536	30.916
Langhe Rosso 2005	3	23							3	23
Langhe Rosso 2006	28	1.436	1	30					29	1.466
Langhe Rosso 2007	57	2.454	1	32					58	2.486
Langhe Rosso 2008	85	5.532	2	9	1	5			88	5.546
Langhe Rosso 2009	79	4.368							79	4.368
Langhe Rosso 2010	1	2.000							1	2.000
Totale Langhe Rosso	253	15.813	4	71	1	5			258	15.889
TOTALE LANGHE	1.751	103.870	36	1.386	3	36	2	98	1.792	105.390

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 2004	9	347							9	347
Alta Langa Bianco 2005	3	194							3	194
Alta Langa Bianco 2006	3	158							3	158
Alta Langa Bianco 2007	2	59							2	59
Alta Langa Rosato 2007	2	75							2	75
TOTALE ALTA LANGA	19	833							19	833

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

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Nebbiolo d'Alba 2003	1	2							1	2
Nebbiolo d'Alba 2006	6	119							6	119
Nebbiolo d'Alba 2007	52	2.318							52	2.318
Nebbiolo d'Alba 2008	202	15.526	8	186					210	15.712
Nebbiolo d'Alba 2009	38	5.124	1	19					39	5.143
TOTALE NEBBIOLO D'ALBA	299	23.089	9	205					308	23.294

Campioni degustati vino d.o.c. PIEMONTE

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Piemonte Barbera 2006	1	21							1	21
Piemonte Barbera 2007	2	31							2	31
Piemonte Barbera 2008	7	671							7	671
Piemonte Barbera 2009	149	20.843	2	247					151	21.090
Piemonte Barbera 2010	5	1.668							5	1.668
Totale Piemonte Barbera	164	23.234	2	247					166	23.481
Piemonte Bonarda 2009	51	1.729							51	1.729
Totale Piemonte Bonarda	51	1.729							51	1.729
Piemonte Brachetto 2009	6	120							6	120
Piemonte Brachetto 2010	3	71							3	71
Totale Piemonte Brachetto	9	191							9	191
P.te Brachetto Spumante 2007	1	200							1	200
P.te Brachetto Spumante 2009	2	90	1	51					3	141
P.te Brachetto Spumante 2010	3	296							3	296
Totale Piemonte Brachetto Spum	6	586	1	51					7	637
Piemonte Chardonnay 2008	1	11							1	11
Piemonte Chardonnay 2009	38	4.737							38	4.737
Piemonte Chardonnay 2010	1	15							1	15
Totale Piemonte Chardonnay	40	4.763							40	4.763
Piemonte Chardonnay Spumante	2	42							2	42
Piemonte Cortese 2009	19	3.910							19	3.910
Piemonte Cortese 2010	5	3.136							5	3.136
Totale Piemonte Cortese	24	7.046							24	7.046
Piemonte Grignolino 2008	3	82	1	50					4	139
Piemonte Grignolino 2009	30	1.140	2	340	1	7			33	1.480
Piemonte Grignolino 2010	2	201							2	208
Totale Piemonte Grignolino	35	1.423	3	390	1	7			39	1.820
Piemonte Moscato Passito 2004	3	22	1	6					4	28
Piemonte Moscato Passito 2006	4	43							4	43
Piemonte Moscato Passito 2007	2	6							2	6
Piemonte Moscato Passito 2008	3	15							3	15
Totale Piemonte Moscato Passito	12	86	1	6					13	92
Piemonte Moscato 2008	1	20							1	20
Piemonte Moscato 2009	12	2.104	1	291					13	2.395
Piemonte Moscato 2010	11	1.530							11	1.530
Totale Piemonte Moscato	24	3.654	1	291					25	3.945
Piemonte Pinot Nero Spum. 2006	2	42							2	42
Piemonte Pinot Nero Spum. 2007	1	23							1	23
Totale Piemonte Pinot Nero Spumante	3	65							3	65
TOTALE PIEMONTE	370	42.819	8	985	1	7			379	43.811

Campioni degustati vino d.o.c. PINEROLESE

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Pinerolese Bonarda 2009	1	28							1	28
Pinerolese Dolcetto 2009	2	37							2	37
Pinerolese Rosso 2008	1	25							1	25
Pinerolese Rosso 2009	1	10							1	10
Totale Pinerolese Rossa	2	35							2	35
TOTALE PINEROLESE	5	100							5	100

Campioni degustati vino d.o.c. COLLINE SALUZZESI

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Colline Saluzzesi 2007	3	66							3	66
Colline Saluzzesi 2008	1	6							1	6
Colline Saluzzesi 2009	5	78							5	78
Totale Colline Saluzzesi	9	150							9	150
Colline Saluzzesi Pelaverga 2009	5	149							5	149
Tot. Coll. Saluz. Pelaverga	5	149							5	149
Colline Sal. Quagliano 2008	1	5							1	5
Colline Sal. Quagliano 2009			1	25	1	25			2	50
Colline Sal. Quagliano 2010	4	142							4	142
Tot. Col. Sal. Quagliano	5	147	1	25	1	25			7	197
Colline Sal. Quagliano spum 2009	1	76	1	76					2	152
Tot. Col. Sal. Quagliano Spumante	1	76	1	76					2	152
TOTALE COLLINE SALUZZESI	20	522	2	101	1	25			23	648

Campioni degustati vino d.o.c. VERDUNO

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Verduno Pelaverga 2007	1	25							1	25
Verduno Pelaverga 2008	2	54							2	54
Verduno Pelevarga 2009	10	1039							10	1039
TOTALE VERDUNO PELAVERGA	13	1.118							13	1.118

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

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
Cisterna d'Asti 2008	1	7							1	7
Cisterna d'Asti 2009	1	9							1	9
TOTALE CISTERNA D'ASTI	2	16							2	16

Campioni degustati vino d.o.c. TERRE ALFIERI ARNEIS

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.	N.	HL.
TOTALE TERRE ALFIERI ARNEIS	1	55							1	55

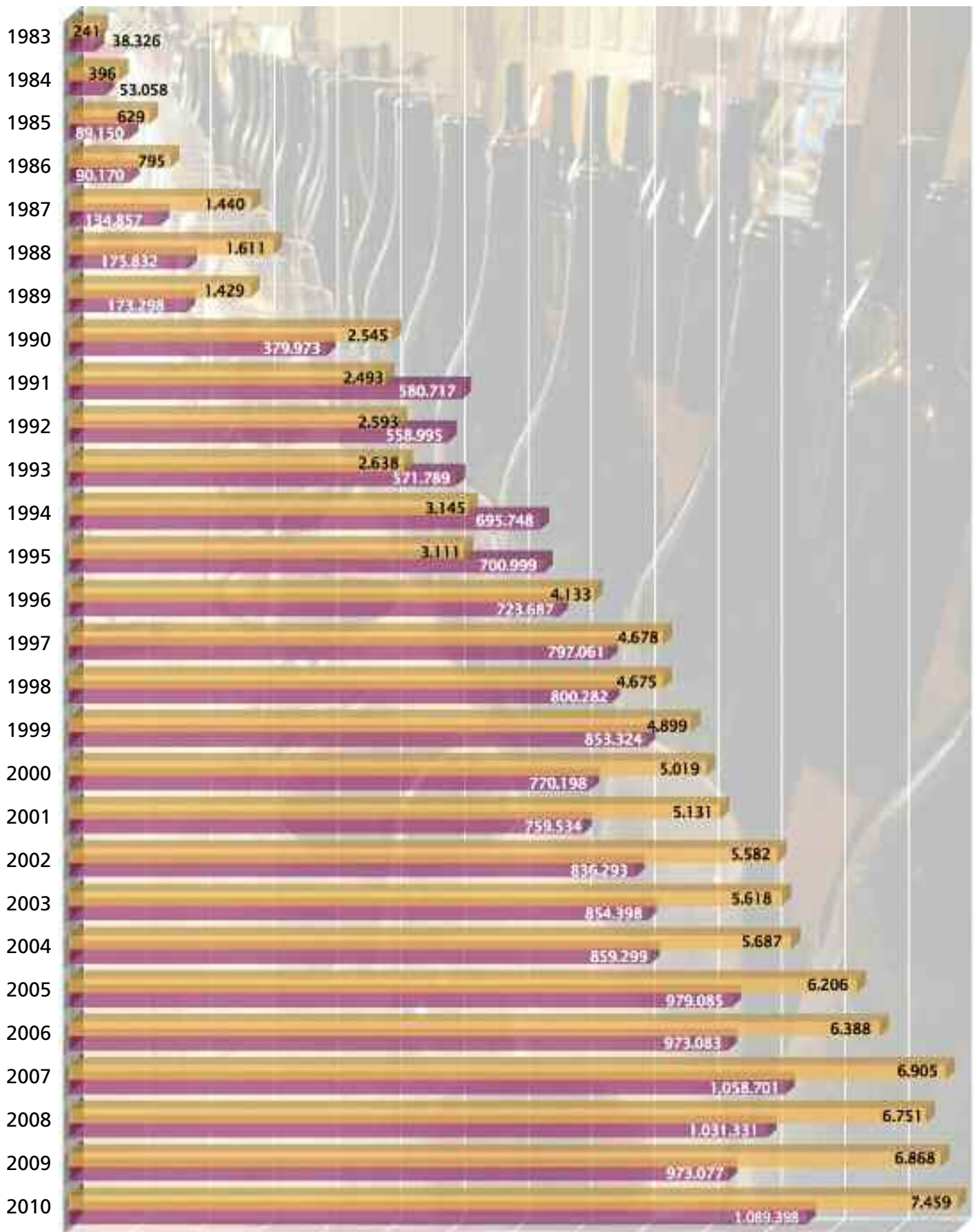
TABELLA RIEPILOGATIVA COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE - ANNO 2010

VINO	Idonei		Rivedibili		Non idonei		Analisi chimiche sfavorevoli		Totali	
	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.	N.	HI.
Alta Langa	19	833							19	833
Asti	412	472.009							412	472.009
Moscato d'Asti	433	74.709	5	333					438	75.042
Barbaresco	435	33.738	9	351					444	34.089
Barolo	1.027	97.576	22	1.812	3	72	1	16	1.053	99.476
Barbera d'Alba	924	85.656	9	384	1	19			934	86.059
Cisterna d'Asti	2	16							2	16
Colline Saluzzesi	9	150							9	150
Colline Saluzzesi Pelaverga	5	149							5	149
Colline Saluzzesi Quagliano	6	223	2	101	1	25			9	349
Dolcetto d'Alba	699	63.250	12	493	2	229			713	63.972
Dolcetto di Diano d'Alba	99	7.529	3	42					102	7.571
Dolcetto di Dogliani	167	32.033	4	233					171	32.266
Dolcetto di Dogliani Superiore	48	2.106							48	2.106
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	13	650							13	650
Langhe Arneis	235	15.389	1	40					236	15.429
Langhe Bianco	119	5.611	6	68	1	6			126	5.685
Langhe Chardonnay	193	10.244	3	77			1	93	197	10.414
Langhe Dolcetto	206	16.063	7	693			1	5	214	16.761
Langhe Favorita	166	8.380	4	168					170	8.548
Langhe Freisa	53	1.698	1	25	1	25			55	1.748
Langhe Nebbiolo	526	30.672	10	244					536	30.916
Langhe Rosso	253	15.813	4	71	1	5			258	15.889
Nebbiolo d'Alba	299	23.089	9	205					308	23.294
Piemonte Barbera	164	23.234	2	247					166	23.481
Piemonte Bonarda	51	1.729							51	1.729
Piemonte Brachetto	9	191							9	191
Piemonte Brachetto Spumante	6	586	1	51					7	637
Piemonte Chardonnay	40	4.763							40	4.763
Piemonte Chardonnay Spumante	2	42							2	42
Piemonte Cortese	24	7.046							24	7.046
Piemonte Grignolino	35	1.423	3	390	1	7			39	1.820
Piemonte Moscato	24	3.654	1	291					25	3.945
Piemonte Moscato Passito	12	86	1	6					13	92
Piemonte Pinot Nero Spumante	3	63							3	63
Pinerolese Bonarda	1	28							1	28
Pinerolese Dolcetto	2	37							2	37
Pinerolese Rosso	2	35							2	35
Roero	99	3.161	4	62			2	36	105	3.259
Roero Arneis	456	36.903	16	583	1	20			473	37.506
Roero Arneis Spumante	11	130							11	130
Terre Alfieri Arneis	1	55							1	55
Verduno Pelaverga	13	1.118							13	1.118
Totale	7.303	1.081.870	139	6.970	12	408	5	150	7.459	1.089.398

VARIAZIONI

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
2009	6.674	962.902	181	9.530	12	640	1	5	6.868	973.077
2010	7.303	1.081.870	139	6.970	12	408	5	150	7.459	1.089.398

LA STORIA DELLE DEGUSTAZIONI



 campioni prelevati

 ettolitri corrispondenti

Legenda

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

Légende

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

References

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

Legende

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



Pubblicazione della Camera di Commercio di Cuneo
Collana Cuneo Vini


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

Fotografie di Silvia Muratore e Bruno Murialdo - Alba
Traduzioni: Intral Service - 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 (Cn)
Stampa: L'Artistica Savigliano Srl - Savigliano (Cn)
Aprile 2011



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO - FACOLTÀ DI AGRICOLTURA



CUNEO
VINI
CUNEO VINS
CUNEO WEINE
CUNEO WINES