

# Come leggere l'opera

**Data di costituzione** della denominazione e ultimi aggiornamenti del disciplinare

Gli ambasciatori delle Doc/Docg sono vini molto tipici delle denominazioni, da provare per memorizzarne i caratteri distintivi.

Alcune informazioni supplementari utili per definire la qualità specifica della Doc/Docg, come **altitudine, esposizione** dei vigneti, tipo di **bottiglia e tappo**.

L'invecchiamento comprende le indicazioni sia per la maturazione sia per l'affinamento dei vini.

Ove presenti segnaliamo **Consorzi o associazioni di tutela** e promozione della Doc/Docg

## 3 BARBARESCO DOCG

Istituita nel 1980, Doc dal 1966  
Ultima modifica 2015

Area l'intero territorio dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e la frazione San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba in provincia di Cuneo

**Tipologie** • Rosso anche Riserva (12,5% vol) da uve Nebbiolo; acidità 4,5 g/l, estratto 22 g/l

**Menzione** Vigna anche per le Menzioni geografiche aggiuntive

**Menzioni geografiche aggiuntive** Albesani, Asili, Ausario, Balluri, Basarin, Bernadot, Bordini, Bracco di Neive, Bracco di Treiso, Bric Micca, Ca' Grossa, Canova, Cars, Casot, Castelluzzano, Cavenna, Cole, Cotta, Currà, Faset, Fusoni, Ferriere, Galia-Principe, Gallina, Garasino, Giacone, Giacosa, Manzola, Marcarini, Martirano, Martirano, Meruzzano, Montaribaldi, Montefico, Montersino, Montestefano, Muncagota, Nervo, Ovello, Pajé, Pajorè, Pora, Rabajà, Rabaja-Bas, Rio Sordo, Rivetti, Rizzi, Roccalini, Rocche Massalupi, Rombone, Roncaglie, Ronchì, San Cristoforo, San Giuliano, San Stunet, Secondino, Serrabolla, Serpacelli, Serragrilli, Sarderi, Te Stelle, Trifolera, Valeirano, Vallegrande, Vicenziana

**Densità d'impianto** min 3.500 ceppi/ha

**Resa** max 8 t/ha (Vigna 7,2 ridotta fino a 4,3 per impianti sotto i 7 anni)

**Invecchiamento** 26 mesi (9 in legno), in commercio dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia, Riserva 50 mesi (9 in legno), in commercio dal 1° gennaio del quinto anno successivo alla vendemmia

**Q Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 650 m; collinare; escluso il versante nord per i nuovi impianti

**Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita**

**Bottiglia** solo in vetro, di forma e colore tradizionale da 0,187 fino a 12 l, escluso 2 l

**Tappo** chiusure ammesse dalla vigente normativa, escluso il tappo a corona; Vigna, Tinella e Colli Astiani o Astiano solo tappo di sughero

**Consortio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**

**Ambasciatore della Doc** VITE COLTE  
La Luna e il Falò, Barbera d'Asti Superiore Docg

p. 000

## 5 BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

Istituita nel 2008, Doc dal 1970  
Ultima modifica 2014

Area comuni delle province di Alessandria, Basso Monferrato (49) e Alto Monferrato (50), Asti (16)

**Tipologie** • Rosso (13% vol) da uve Barbera (min 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max 15%); acidità 4,5 g/l, estratto 25 g/l

**Menzione** Vigna

**Densità d'impianto** min 3.500 ceppi/ha

**Resa** 9 t/ha (Vigna 8 ridotta fino a 4,8 per impianti sotto i 7 anni)

**Invecchiamento** 14 mesi (6 in legno)

**Q Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 650 m; collinare; escluso il versante nord per i nuovi impianti

**Vietata ogni pratica di forzatura**

**Bottiglia** tradizionale in vetro scuro ≥0,375 l con l'esclusione di quelle da 0,200 l; si richiede, a scopo promozionale può essere consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di 6, 9, 12 e 15 l

**Tappo** dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia

**Consortio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**

**Ambasciatore della Doc** PIO CESARE  
Barbaresco Pio, Barbaresco Docg

p. 000

## 6 BAROLO DOCG

Istituita nel 1980, Doc dal 1966  
Ultima modifica 2015

Area comuni delle province di Asti (118) e Alessandria (51); comuni in provincia di Asti per la sottizona Tinella (5) e per la sottazona Colli Astiani o Astiano (8)

**Tipologie** • Rosso (12% vol) anche Vigna (12,5% vol) e Superiore anche Vigna (12,5% vol) da uve Barbera (min 90%); acidità 4,5 g/l, estratto 24 g/l (Superiore anche Vigna 25%)

**Menzione** Vigna

**Sottozone** Tinella, Colli Astiani o Astiano

• Superiore Tinella (13% vol); acidità 5 g/l, estratto 26 g/l  
• Superiore Colli Astiani o Astiano (13% vol); acidità 5 g/l, estratto 26 g/l

**Densità d'impianto** min 4.000 ceppi/ha

**Resa** max 9 t/ha (Vigna 8 ridotta fino a 4,8 per impianti sotto i 7 anni), Superiore Tinella e Colli Astiani o Astiano 7

**Invecchiamento** 4 mesi (legno facoltativo), Superiore 14 mesi (6 in legno), Superiore Tinella e Colli Astiani o Astiano 24 mesi (6 in bottiglia, 6 in bottiglia)

18 ATLANTE DEL VINO ITALIANO 2026 > PIEMONTE

Zona di produzione

Segnaliamo **Menzioni geografiche aggiuntive** e **Sottozone** (Rive, Pievi...) citando tra parentesi eventuali origini più specifiche.

Rimanda alla pagina dove è presente un approfondimento sul Consorzio o un ritratto di Cantina protagonista del territorio. Quando il simbolo compare all'interno delle pagine o schede aziendali/consortili rimanda alle pagine delle denominazioni.

## Piemonte

nubi Valletta o Cannubi, Canova, Capalot, Cappallotto, Carpegnà, Case Nere, Castagni, Casteliero, Castelletto, Castello, Cerequio, Cerretti, Cerviano-Merli, Ciocchini, Ciocchini-Loschetto, Codana, Collaretto, Colombaro, Conca, Corin-Pallarettà, Costabellà, Coste di Rose, Coste di Vergne, Crosia, Damiano, del comune di Barolo, del comune di Castiglione Falletto, del comune di Cherasco, del comune di Diano d'Alba, del comune di Grinzane Cavour, del comune di La Morra, del comune di Monforte d'Alba, del comune di Novello, del comune di Roddi, del comune di Serralunga d'Alba, del comune di Verduno, Drúca, Falletto, Fiasco, Fontanafredda, Fossati, Francia, Gabutti, Galina, Gallerato Garretti, Gattera, Giachini, Gianetto, Gimberna, Gramolere, Gustava, La Corte, La Serra, La Vigna, La Volta, Lazzarito, Le Coste, Le Coste di Monforte, Le Tume, Liranò, Liste, Mancino, Mantovolo, Marenca, Margherita, Mariondino o Monirondino o Bricco Monirondino, Massara, Meriane, Monprivato, Monrobilo di Bussia, Montanello, Monviglio, Mosconi, Neirane, Ornato, Paigiallo, Panerale, Parafada, Parusso, Pernanno, Piantà, Pira, Pisapola, Prabon, Prapò, Preda, Pugnane, Ravera, Raverà di Monforte, Ravole, Riva Roccia, Rivassi, Rive, Rivette, Rocche dell'Annunziata, Rocche dell'Olmo, Rocche di Castiglione, Rocchettavino, Rodasca, Roere di Santa Maria, Roggeri, Roncale, Ruè, San Bernardo, San Giacomo, San Giovanni, San Lorenzo, San Lorenzo di Verduno, San Pietro, San Ponzi, San Rocco, Santa Maria, Sant'Anna, Sarmassa, Scarrone, Serra, Serra dei Turchi, Serradenari, Silio, Solanotto, Sorano, Sottocastello di Novello, Teodoro, Terlo, Torriglione, Valentino, Vignane, Vignaronida, Vignolo, Villero, Zocolaio, Zonchetta, Zuncal

nubi Passito in commercio dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia

**Q Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** unicamente collinare

**Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita**

**Bottiglia** Spumante tipico abbigliamento dello spumante in bottiglia da 0,187, 0,2, 0,375, 0,75, 1,5, 3, 4,5 e 6 l

**Tappo** vietato l'utilizzo di tappo a corona, del tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico, del tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulosità superiore a 2 mm nella parte a contatto con il vino; per non spumanti vietato uso del tappo a fungo e della gabbietta, per spumanti in bottiglia da 0,2 l dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia

**Consortio Tutela Brachetto d'Acqui Docg**

## 8 CANELLI DOCG

Istituita nel 2023, già sottozona della Doc Asti

Ultima modifica 2023

Area comuni nelle province di Asti (intero territorio 5, parte di territorio 6) e Cuneo (intero territorio 2, parte di territorio 4)

**Tipologie** • Moscato anche Riserva (12% vol) da uve Moscato bianco; acidità 4,5 g/l, estratto 16 g/l

**Menzione** Vigna

**Densità d'impianto** min 3.500 ceppi/ha

**Resa** max 9,5 t/ha (Vigna 8,5 ridotta fino a 5,1 per impianti sotto i 7 anni)

**Invecchiamento** 38 mesi (8 in legno), in commercio dal 1° gennaio del quarto anno successivo alla vendemmia, Riserva 62 mesi (18 mesi in legno), in commercio dal 1° gennaio del sesto anno successivo alla vendemmia

**Q Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** 170-540 m; collinare; escluso il versante nord da -45° a +45° sessagesimali per i nuovi impianti

**Vietata ogni pratica di forzatura**

**Bottiglia** solo in vetro scuro di forma Albeisa o corrispondenti ad antico uso e tradizione, ≥0,375 l, con l'esclusione di quelle da 0,200 l, possono essere confezionate per scopi promozionali bottiglie da 6, 9, 12 e 15 l

**Tappo** dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia con esclusione del tappo a corona

**Consortio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**

**Ambasciatore della Doc** CADGAL Sant'Ilaro, Canelli Docg

p. 000

## 9 DOGLIANI DOCG

Istituita nel 2005, Doc dal 1974

Ultima modifica 2019

Area comuni in provincia di Cuneo (intero territorio 14, parte di territorio 7)

**Tipologie** • Rosso (12% vol) e Superiore (13% vol) da uve Dolcetto; acidità 4,5 g/l, estratto 21 g/l (Superiore 24)

**Menzione** Vigna

**Densità d'impianto** min 4.000 ceppi/ha

**Resa** max 8 t/ha (Vigna 7,2 ridotta fino a 4,3 per impianti sotto i 7 anni), Superiore 7 (Vigna 6,3 ridotta fino a 3,8 per impianti sotto i 7 anni)

**Invecchiamento** Superiore 12 mesi, in commercio dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia

**Q Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 800 m; collinare; escluso il versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali per i nuovi impianti

**Spumante** 1 mese dalla presa di spuma alla bottiglia

**Reserve** 12 mesi

**Invecchiamento** Spumante 1 mese dalla presa di spuma alla bottiglia

ATLANTE DEL VINO ITALIANO 2026 > PIEMONTE 19

Le **tipologie**, evidenziate con un pallino nero (●), sono elencate nell'ordine classico: frizzante/spumante, bianco, rosato, rosso, dolce, e poi per vitigno (mono e bivarietali), prima i bianchi e a seguire i rossi.

Riportiamo tra parentesi il **grado alcolico totale** e la **percentuale delle uve** da utilizzare (al netto degli "altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione" che concorrono all'uvaggio); proseguiamo con l'**acidità totale** e l'**estratto**, entrambi valori considerati importanti per determinare la qualità del vino.

## Veneto

**• Cabernet (11% vol)** anche Riserva (12% vol) da uve Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Merlot; min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)

**• Cabernet Franc (11% vol)** anche Riserva (12% vol) da uve Cabernet Franc (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)

**• Cabernet Sauvignon (11% vol)** anche Riserva (12% vol) da uve Cabernet Sauvignon (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)

**• Carmenère (11% vol)** anche Riserva (12% vol) da uve Carmenère (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)

**• Merlot (11% vol)** anche Novello (11% vol) e Riserva (12% vol) da uve Merlot (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Novello 17)

**• Raboso (11% vol)** anche Riserva (12% vol) da uve Raboso (Raboso Piave e/o Raboso veronese; min 85%); acidità 5,5 g/l (Riserva 4), estratto 20 g/l (Riserva 24)

**Densità d'impianto** min 4.000 ceppi/ha, 2.800 per Glera

**Resa** Sauvignon max 11 t/ha, Rosso Ris