

BARBERA DEL MONFERRATO

DISCIPLINARE ATTUALMENTE IN VIGORE

DPR 9 gennaio 1970

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino **Barbera del Monferrato**.

1. La denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

2. Il vino Barbera del Monferrato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti nelle proporzioni appresso indicate: Barbera: dall'85% al 100%; Freisa Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

3. La zona di produzione del vino Barbera del Monferrato comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, castelletto d'Orba, castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grogardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio Visone,

b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pitra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnanto, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Triville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio. Nei comuni di Coniolo, di Casale Monferrato e di Occimiano e Mirabello la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circoscrizione di Casale uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria, costeggiante il colle di S: Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S: Germano. A

PROPOSTA DI MODIFICA

Art.1 – Denominazione e vini.

1. La Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" è riservata ai **vini rossi che rispondono** alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, **per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:**

Vini rossi:
Barbera del Monferrato;
Barbera del Monferrato frizzante.

La specificazione aggiuntiva "vigna" non è prevista per la tipologia Barbera del Monferrato frizzante.

Art.2 – Base ampelografica.

1. Il vino "Barbera del Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:

Barbera: dal 85% al 100%;

Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: da 0 a 15%.

Art. 3 – Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione del vino Barbera del Monferrato comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grogardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone,

b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnanto, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Triville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio. Nei comuni di Coniolo, di Casale Monferrato e di Occimiano e Mirabello la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circoscrizione di Casale uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria, costeggiante il colle di S: Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S: Germano. A

produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circoscrizione di Casale uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria, costeggiante il colle di S: Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S: Germano. A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la stessa strada nazionale che delimita anche il territorio collinare del Comune di Occimiano Monferrato, sito alla destra in direzione di Alessandria, fino al confine amministrativo del comune di Mirabello Monferrato.

Provincia di Asti:

Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Casteller, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Pivà massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scanzolungo, Serole Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

4. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Barbera del Monferrato devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, i cui terreni siano di natura calcareo - argillosa.

Sono esclusi i terreni dei fondovalli, pianeggianti e umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e suggeriti dagli organi tecnici competenti o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino Barbera del Monferrato è stabilita in q.li 100 per ettaro di coltura specializzata.

sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la stessa strada nazionale che delimita anche il territorio collinare del Comune di Occimiano Monferrato, sito alla destra in direzione di Alessandria, fino al confine amministrativo del comune di Mirabello Monferrato.

Provincia di Asti:

Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Casteller, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, **Montiglio Monferrato**, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scanzolungo, Serole Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Art. 4 – Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- **terreni:** i terreni argillosi, calcarei, nelle loro combinazioni;

- **giacitura:** esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

- **altitudine:** non superiore a 650 metri s.l.m..

- **esposizione:** adatta ad assicurare un'adeguata maturazione delle uve;

- **densità d'impianto:** quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300;

- **forme di allevamento e sistemi di potatura:** quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Su proposta del Comitato Nazionale, il Ministero può variare la determinazione regionale.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

I vigneti iscritti all'albo del Barbera d'Asti fanno parte dell'albo dei vigneti del Barbera del Monferrato.

La rivendicazione per l'utilizzazione della denominazione Barbera del Monferrato deve essere fatta dai viticoltori che attualmente hanno i vigneti denunciati negli albi dei vigneti del Barbera del Monferrato e Barbera d'Asti all'atto delle denunce vendemmiali.

comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino Barbera del Monferrato ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
(Barbera del Monf.to	10000	11% vol.
Barbera del Monf.to frizzante	10000	11% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Barbera del Monferrato che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00%

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 9.000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto giovane origine delle uv, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta:

- al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	5.400	12,00% vol.

- Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	6.300	12,00% vol.

- Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	7.200	12,00% vol.

- Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	8.100	12,00% vol.

- Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	9.000	12,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da

destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. I vigneti iscritti all'albo del Barbera d'Asti e del Barbera del Monferrato superiore non possono fare parte dell'albo dei vigneti del Barbera del Monferrato.

Art. 5 – Norme per la vinificazione.

1. Per il vino Barbera del Monferrato le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera del Monf.to	non superiore al 70%	7.000
Barbera del Monf.to "frizzante"	non sup. al 70%	7.000

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in Kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

5. Per il vino Barbera del Monferrato le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano

Qualora tali rese superino la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di

effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

Le uve destinate alla vinificazione del Barbera del Monferrato devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% ed al Barbera del Monferrato avente diritto alla menzione "superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

4. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di Barbera del Monferrato più giovane a Barbera del Monferrato più vecchio o viceversa.

5. Per le uve "Barbera del Monferrato" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte Barbera".

6. Il vino destinato alla Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" può essere classificato con la Denominazione di Origine Controllata "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6 – Caratteristiche dei vini al consumo.

1. I vini Barbera del Monferrato all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

Barbera del Monferrato:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- **odore:** vinoso, **caratteristico**;
- sapore: asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- per la "Barbera del Monferrato" con indicazione di "vigna" 12,00%vol;**
- **estratto secco netto minimo: 22 g/l;**
- acidità totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico.**

Barbera del Monferrato "frizzante":

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- **spuma:** fine, **persistente**;
- **odore:** vinoso, **caratteristico**;
- sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.**
- **estratto non riduttore minimo: 22 g/l;**
- acidità totale minima: **4,5 g/l in acido tartarico.**

2. La Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" può essere utilizzata per designare un vino frizzante qualora sia prodotto alle condizioni di cui al presente disciplinare, rispetti le caratteristiche al consumo di cui al comma precedente e sia elaborato secondo quanto previsto dalla vigente normativa per i vini frizzanti.

3. E' facoltà del **Ministero per le Politiche Agricole**, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Barbera

6. Il vino Barbera del Monferrato all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso;
- sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo, talvolta vivace o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,5%;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille;
- acidità totale minima: 4,5 per mille.

E' facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste,

con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco.

7. Il vino Barbera del Monferrato può essere designato in etichetta con la menzione "superiore" qualora derivi da uve aventi le caratteristiche previste dal precedente art. 5 e sia immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,5% dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad un anno con un minimo di sei mesi in botti di rovere. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. La possibilità di utilizzare la menzione "superiore" viene inoltre subordinata al parere favorevole che di anno in anno deve essere espresso dai competenti organi regionali, sentito il parere delle organizzazioni agricole e degli enti ed istituti interessati, entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

8. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. E' consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3 dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino Barbera del Monferrato designato con la menzione "superiore" deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

9. Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato, vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

del Monferrato è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di **produzione**, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "**vecchio**" e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato", la Denominazione di Origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo purchè:

- le uve provengano totalmente del medesimo vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine Barbera del Monferrato.

4. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 – Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino di cui all'art.1 per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl..

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore a 500 cl.

Art. 9 – Sanzioni.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo **prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art.1, che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti**, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30, e 31 della legge n. 164/92.

