

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Roero (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i>                                           | CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO                                                                                                                                                                                 |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Consorzio volontario di Tutela ai sensi della Legge 164 del 10 Febbraio 1992. E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottiglieratori e cantine cooperative. E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola della zona di Langhe e Roero. |
| <i>Nazionalità:</i>                                                             | Italia                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>Indirizzo:</i>                                                               | 2/c Corso Enotria - Ampelion<br>12051 Alba<br>Italia                                                                                                                                                                                      |
| <i>Telefono:</i>                                                                | 39 0173 441074                                                                                                                                                                                                                            |
| <i>Fax:</i>                                                                     | 39 0173 240112                                                                                                                                                                                                                            |
| <i>e-mail:</i>                                                                  | consorzio.vini@langhevini.it                                                                                                                                                                                                              |

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

|                            |                                          |
|----------------------------|------------------------------------------|
| <i>Stato:</i>              | Allegato                                 |
| <i>Nome del documento:</i> | DOCG Roero - disiplinare consolidato.doc |

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 17.09.2010 |

**V. DOCUMENTO UNICO**

|                                                                               |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome/i da registrare</i>                                                   | Roero (it)                                                             |
| <i>Termine/i equivalente/i:</i>                                               |                                                                        |
| <i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>                                  | No                                                                     |
| <i>Base giuridica per la trasmissione:</i>                                    | Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007              |
| <i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i> | Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009 |
| <i>Tipo di indicazione geografica:</i>                                        | DOP - Denominazione di origine protetta                                |

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

|                  |
|------------------|
| 1. Vino          |
| 4. Vino spumante |

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Roero e Roero Riserva**

|                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                                                                      |
| titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol;<br>«Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol;<br>acidita' totale minima: 4,5 g/l;<br>estratto non riduttore minimo: 22 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                                                                  |
| colore: rosso rubino o granato;<br>odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno;<br>sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;             |

**Roero Arneis spumante**

|                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                   |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;<br>acidita' totale minima: 5 g/l;<br>estratto non riduttore minimo: 15 g/l. |

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;  
sapore: da brut nature a dolce; elegante e armonico;

**Roero Arneis*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno;  
sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico;

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

**b. Punto b)**

Riserva

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:**

Roero e Roero riserva

*Resa massima:*

resa uva 8 t/ha – resa vino 56 hl/ha

**Roero Arneis e Roero Arneis spumante***Resa massima:*

resa uva 10 t/ha – resa vino 70 hl/ha

**Roero e Roero riserva con menzione vigna***Resa massima:*

resa uva 7,2 t/ha – resa vino 50,40 hl/ha

**Roero Arneis e Roero Arneis spumante con menzione vigna***Resa massima:*

Resa uva 9 t/ha    resa vino    63 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Provincia di Cuneo: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba, Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Roero, Sommariva Perno come delimitati nell'allegato disciplinare di produzione

**a. Zona NUTS**

|       |            |
|-------|------------|
| ITC16 | Cuneo      |
| ITC1  | Piemonte   |
| ITC   | NORD-OVEST |
| IT    | ITALIA     |

**b. Mappe della zona delimitata**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <i>Numero di mappe allegate</i> | 0 |
|---------------------------------|---|

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

|             |
|-------------|
| NEBBIOLO N. |
| ARNEIS B.   |

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

|  |
|--|
|  |
|--|

### c. Altre varietà

|  |
|--|
|  |
|--|

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOCG Roero

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Il Territorio del Roero si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro. Da sempre in questo areale, composto da 19 comuni, vengono coltivati principalmente due vitigni: Il Nebbiolo e l'Arneis. Il primo è coltivato prevalentemente sui versanti esposti a Sud, mentre il secondo si coltiva anche nelle zone più fresche. Il Roero è caratterizzato dalla formazione delle rocche che va messa in relazione a quel fenomeno geologico che prende il nome di "cattura del Tanaro", col quale si indica il cambiamento di percorso che tale fiume subì in conseguenza di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di Sabbie Argille e Calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa tra loro a seconda delle zone. La presenza delle sabbie è determinante nei profumi e nelle strutture dei vini che arrivano da quest'area.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I suoli di quest'area derivano dallo smantellamento e dal rimescolamento di strati sovrapposti di diversa provenienza, depositatisi in tempi remoti, sul fondo cristallino di un antico mare interno chiamato, successivamente, Golfo Padano. Il vitigno Nebbiolo si è ben adattato sui versanti più ripidi delle colline, nei terreni più magri e sabbiosi, dove si ottiene un vino fragrante e profumato, elegante e generoso di sensazioni a partire da un bel colore invitante rosso rubino intenso. Su queste colline, fin dal 1400 viene un vitigno a bacca bianca: l'Arneis che acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola.

***Legame causale:***

Il Roero è caratterizzato da versanti molto ripidi e scoscesi che richiedono molte attenzioni e molto lavoro da parte dei viticoltori. L'origine del nome Arneis pare da attribuirsi a una simpatica idea: quella di accomunare il carattere di questo vino bianco al termine dialettale usato per descrivere una persona dal carattere scontroso, poco affidabile, irascibile. Altre fonti, invece, lo riconducono al termine renexij, con cui nel XV secolo si indicava il vitigno Arneis, dal nome del bric Renesio posto alle spalle del paese di Canale.

**8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI****Vitigni principali**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b><i>Quadro di riferimento giuridico:</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nella legislazione nazionale                           |
| <b><i>Tipo di condizione supplementare:</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |
| <b><i>Descrizione della condizione:</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                        |
| <p>“Roero” senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:</p> <p>vitigno Nebbiolo: minimo 95%;possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> <p>La denominazione “Roero” Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:</p> <p>vitigno Arneis: minimo 95%;possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.</p> |                                                        |

**9. DOCUMENTAZIONE****a. Altri documenti:**

|                            |
|----------------------------|
| <b><i>Descrizione:</i></b> |
| allegato2 DM 02.11.2010    |
| <b><i>Descrizione:</i></b> |
| allegato 1 Dlgs 61/2010    |

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

|                                |                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <i>Nome dell'intermediario</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali    |
| <i>Indirizzo:</i>              | 20 XXSettembre<br>00187 Roma<br>Italia                       |
| <i>Telefono:</i>               | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029               |
| <i>Fax:</i>                    | +39-0646656133                                               |
| <i>e-mail:</i>                 | SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it |

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

|                                                                                 |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo della parte interessata:</i>                                   | Regione Piemonte                                                          |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | ente regionale                                                            |
| <i>Nazionalità:</i>                                                             | Italia                                                                    |
| <i>Indirizzo:</i>                                                               | 21 corso Stati Uniti<br>10128 Torino<br>Italia                            |
| <i>Telefono:</i>                                                                | +39-011 4325173; +39-0114324323                                           |
| <i>Fax:</i>                                                                     |                                                                           |
| <i>e-mail:</i>                                                                  | produzionivegetali@regione.piemonte.it<br>,elena.piva@regione.piemonte.it |

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Link:</i> | <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a> ; <a href="http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/roero.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/roero.pdf</a> |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

|          |
|----------|
| italiano |
|----------|

### ***5. LINK A E-BACCHUS***

|       |
|-------|
| Roero |
|-------|