

Dati Chiave [1][2]

- 50'000 ha, 2'600'000 hl, 52 hl/ha, 93% DOP.
- 60% Bacca Nera
- Regione del Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, e Moscato.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio [1]

Zone

- Alto Piemonte (Vercelli, Novara, Val d'Ossola).
- Area Pedemontana (Saluzzo, Torino).
- Monferrato (Asti, Acqui Terme).
- Langhe (Alba).
- Roero (Cuneo).

Terreno

Montagna 43%, Collina 31%, Pianura 26%.

Regione incorniciata da Alpi, Alpi Marittime, Cozie e una parte delle Graie, delle Pennine e delle Lepontine, Appennino ligure (colline delle Langhe e del Monferrato).

- *Alpi (Alto Piemonte)*: Rocce cristalline e solcati da profonde valli trasversali.
- *Area Pedemontana*: Porfidi, graniti e gneiss.
- *Monferrato e Langhe*: Marne, calcari marnosi, arenarie, i gessi e i conglomerati.
- *Piano alto di Cuneo (Roero)*: Materiali alluvionali.

Clima

Tipicamente continentale con elevate escursioni termiche stagionali e giornaliere. Inverni sono lunghi e freddi, estati molto calde e afose nelle zone di pianura e meno calde e ventilate nelle zone collinari e di montagna. Precipitazioni abbastanza costanti con picchi nelle zone più elevate della Alpi Cozie e Graie, Verbano occidentale e Cusio, l'alta Valsesia e il biellese. Pianure caratterizzate da elevata umidità relativa soprattutto in autunno e inverno dove si ha la formazione di fitte nebbie. Neve presente in modo regolare nelle zone più elevate di tutto il Piemonte.

Vitigni [1][2]

Allevamento Vite

Guyot.

Bacca Nera 60%

- Barbera 30%.
- Dolcetto 13%.
- Nebbiolo 9% (detto Spanna nell'alto Piemonte).
- Brachetto 3%.
- Ruché.
- Malvasia di Schierano e Casorzo.
- Grignolino.

Bacca Bianca

- Moscato Bianco 21% ^{DNA[5]} Muscat à Petits Grains.
- Cortese 6%.
- Erbaluce.
- Arneis.

Vini [4]

Pratiche

- Vinificazione in purezza (monovitigni).
- Lunghe macerazioni (Barolo, Barbaresco).

DOCG (18)

Alto Piemonte

- GHEMME (Nebbiolo, detto spanna; ammessi Vespolina e/o Uva Rara max. 15%), affinamento min. 34 mesi di cui 18 in botti di legno, anche RISERVA (affinamento min. 46 mesi di cui 24 in legno), epoca consumo 8-10 anni.
- GATTINARA (Nebbiolo, detto Spanna, min. 90%; Vespolina e/o Uva Rara max. 10% di cui Vespolina max. 4%), affinamento min. 35 mesi di cui 24 in botti di legno, anche RISERVA (affinamento min. 47 mesi di cui 36 in legno), epoca consumo 8-10 anni.

Saluzzese - Torinese

- ERBALUCE DI CALUSO (Erbaluce 100%), anche SPUMANTE METODO CLASSICO (affinamento min. 15 mesi su lieviti), PASSITO (affinamento min. 36 mesi), PASSITO RISERVA (affinamento min. 48 mesi), epoca consumo 1 anno, passito 5-8 anni.

Monferrato

- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE (Barbera min. 85%; ammessi freisa e/o grignolino e/o dolcetto max. 15%), affinamento min. 14 mesi di cui 6 in botti di rovere, epoca consumo 3-5 anni.
- BARBERA D'ASTI (Barbera min. 90%; ammessi altri max. 10%), affinamento min. 4 mesi, anche SUPERIORE con 2 sottozone Astiano e Tinella (affinamento 14 mesi senza sottozona, 23 mesi con sottozona), epoca consumo 4-5 anni.
- NIZZA (Barbera 100%), affinamento min. 18 mesi di cui 6 mesi in legno, anche RISERVA (affinamento min. 30 mesi di cui 12 in legno), epoca consumo 4-5 anni.
- ASTI (Moscato Bianco 100%)
 - ASTI SPUMANTE, affinamento min. METODO CLASSICO.
 - MOSCATO D'ASTI, *con sottozone aggiuntive Santa Vittoria d'Alba, Strevi, anche VENDEMMIA TARDIVA, con sottozona aggiuntiva Santa Vittoria d'Alba.*
- MOSCATO DI CANELLI (Moscato Bianco 100%), anche RISERVA.
- BRACHETTO D'ACQUI (Brachetto min. 97%), anche ROSATO, SPUMANTE, epoca consumo 1-2 anni.
- RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO (Ruchè min. 90%; ammessi Barbera e/o Brachetto max. 10%), epoca consumo 2 anni.

Roero

- ROERO
 - ROERO ARNEIS (Arneis min. 95%), anche SPUMANTE, epoca consumo 1-2 anni.
 - ROERO (Nebbiolo min. 95%), affinamento min. 20 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 32 mesi), epoca consumo 3-5 anni.

Langhe

- BAROLO (Nebbiolo 100%), affinamento min. 38 mesi, di cui almeno 18 in botti di legno, anche RISERVA (affinamento min. 62 mesi, di cui almeno 18 in botti di legno), epoca consumo 10-20 anni, ma può essere anche più lungo.
- BARBARESCO (Nebbiolo 100%), affinamento min. 26 mesi, di cui almeno 9 in botti di legno, anche RISERVA (affinamento min. 50 mesi, di cui almeno 9 in legno), epoca consumo 10-15 anni, ma può essere anche più lungo.
- ALTA LINGA (Pinot Nero e/o Chardonnay min. 90%), affinamento min. 30 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi), SPUMANTE ROSATO, solo METODO CLASSICO, e solo BRUT-NATURE, EXTRA-BRUT, BRUT, EXTRA-SECCO.
- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE (Dolcetto 100%), affinamento min. 12 mesi e 20 mesi se menzione vigna, anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 3-5 anni.
- DOLCETTO DI DIANO D'ALBA (Dolcetto 100%), affinamento min. 2 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 10 mesi), epoca consumo 2-4 anni.
- DOGLIANI (Dolcetto 100%), anche SUPERIORE (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 3-5 anni.
- GAVI (Cortese 100%), anche RISERVA (affinamento min. 12 mesi), FRIZZANTE, SPUMANTE, SPUMANTE METODO CLASSICO anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi, di cui almeno 18 sui lieviti).

Principali DOC (42)

Alto Piemonte

- LESSONA (Nebbiolo, qui detto spanna; ammessi vespolina e/o uva rara max. 15%), *tipo di Nebbiolo longevo, straordinaria finezza, terreni tufici.*

Saluzzese - Torinese

- CAREMA (Nebbiolo min. 85%), affinamento min. 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno), epoca consumo 8-12 anni.
- COLLINE SALUZESI (PELAVERGA e altre tipologie di vitigni autoctoni, ROSSO a base di Barbera

e/o Chatus e/o Nebbiolo e/o Pelaverga)

- FREISA DI CHIERI (Freisa min. 90%), epoca consumo 1-2 anni.

Monferrato

- DOLCETTO D'ASTI (Dolcetto 100%), anche SUPERIORE (affinamento min. 14 mesi), epoca consumo 1-2 anni, *maggiore morbidezza ed eleganza dei dolcetti delle langhe*.
- BARBERA DEL MONFERRATO (Barbera min. 85%; ammessi freisa e/o grignolino e/o dolcetto max. 15%), anche FRIZZANTE, SECCO, ABBOCCATO, epoca consumo 1-2 anni.
- GRIGNOLINO D'ASTI (Grignolino; ammesso Freisa max. 10%), epoca consumo 1-2 anni.
- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE (Grignolino; ammesso Freisa max. 10%), epoca consumo 1-2 anni.
- MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO (Malvasia di Schierano e/o Malvasia Nera Lunga; Freisa max. 15%), anche FRIZZANTE, SPUMANTE, epoca consumo <1 anno.
- MALVASIA DI CASORSO (Malvasia di Casorso; ammessi Freisa e/o Grignolino e/o Barbera e altri aromatici max. 10%), anche PASSITO, ROSATO, SPUMANTE ROSATO, epoca consumo <1 anno.
- CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO (Cortese min. 85%), anche FRIZZANTE, SPUMANTE, epoca consumo 1 anno.

Langhe

- ALBA (Nebbiolo 70-85%; barbera 15-30%; ammessi altri max. 5%), affinamento min. 18 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 3-5 anni.
- BARBERA D'ALBA (Barbera min. 85%; ammesso nebbiolo max. 15%), anche SUPERIORE (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 2-4 anni.
- DOLCETTO D'ALBA (Dolcetto 100%), anche SUPERIORE (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 1-3 anni.
- NEBBIOLO D'ALBA (Nebbiolo 100%), affinamento min. 12 mesi, 6 per lo spumante, anche SUPERIORE (affinamento min. 18 mesi), SPUMANTE, SPUMANTE ROSATO, sia METODO CLASSICO che METODO MARTINOTTI, epoca consumo 3-5 anni.
- DOLCETTO DI OVADA (Dolcetto; ammessi altri non aromatici max. 3%), epoca consumo 2-3 anni, *maggior corpo rispetto a quelli del Monferrato, componente tannica più significativa senza essere aggressiva*.
- LANGHE (vini da vitigni autoctoni ed internazionali, da citare FAVORITA (geneticamente uguale al Vermentino), NASCETTA, FREISA in purezza), anche per alcuni vitigni PASSITO.
- VERDUNO PELAVERGA (Pelaverga Piccolo min. 85%), affinamento min. 4 mesi, epoca consumo 1-2 anni.

Nota

- **Nebbiolo** [4]

Vitigno autoctono piemontese (nome derivante da nebbia, o perché gli acini sono ricoperti da abbondante pruina, o perché la vendemmia viene fatta in ottobre avanzato nell a nebbia mattutina). Pregiato e difficile: Si adatta male e perde le sue caratteristiche se piantato fuori dalla “sua” regione (Barolo, Barbaresco, Valtellina); Fiorisce presto, con il pericolo di gelate, e matura tardi, con il pericolo di muffe.

- **Dolcetto** [4]

Forse il più piemontese dei vitigni, delicato ed esigente in fatto di esposizione, precoce e amante delle forti escursioni termiche, coltivato a sud della regione in più di 100 comuni, compreso quello di Ormea, che fece da tramite tra il Piemonte e la Liguria e che gli regalò il nome di ormeasco. Il nome di questo vitigno lascerebbe presumere note dolci o almeno amabili nel vino, ma in realtà è dovuto al sapore gradevolmente dolce delle uve, che risalta ancora di più per il limitato contenuto in acidi.

- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE DOCG.
- DOLCETTO DI OVADA.
- DOLCETTO D'ACQUI DOC.

- DOLCETTO D’ALBA DOC.
- DOLCETTO D’ASTI DOC, maggiore morbidezza ed eleganza dei dolcetti delle langhe.
- DOLCETTO DI DIANO D’ALBA DOCG
- DOGLIANI DOCG.
- **Spumanti Metodo Martinotti da Vitigni Aromatici** [3]
 - ASTI DOCG MOSCATO D’ASTI (Moscato Bianco o di Canelli), aromatico con rinfrescante acidità, profumato di citronella, salvia, pesca bianca, anche in versione passita.
 - BRACHETTO D’ACQUI DOCG (Brachetto), diffuso anche nel Roero, rubino chiaro con profumi di rosa e fragoline.
 - MALVASIA DI CASORZO DOC (Malvasia di Casorzo).
 - MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC (Malvasia di Schierano), vini dolci, lievemente frizzanti o spumanti, intensi profumi di rosa e mirtillo, piacevole nota tannica.

Abbinamenti [4]

Riferimenti

- [1] Assovini, Regione Piemonte (www.assovini.it).
- [2] Dati ISTAT Piemonte (www.inumeridelvino.it).
- [3] Vitigni aromatici Piemonte (www.regione.piemonte.it).
- [4] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [5] *Wine Grapes. A complete guide to 1’368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [6] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).
- [7] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).